Distribuido por:
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
Servicio de atención al cliente: 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

TURKEY FRYER WITH TIMER AND BASKET

MODEL NUMBERS

20020107, 20020109, 20020209, 20020407, 20020507, 20021414, 20021614, 20020507

ALL UNITS ARE FOR OUTDOOR USE ONLY

MANUAL CODE: 900000483 102113-02GH

POTS NOT INCLUDED ON ALL MODELS CHECK PACKAGING FOR DETAILS

LP GAS CYLINDER NOT INCLUDED

TOOLS NEEDED: ADJUSTABLE WRENCH, PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER

FOLLOWING THESE INSTRUCTIONS WILL ALLOW YOU TO HAVE A SAFE COOKING EXPERIENCE.

SEE PAGE 18 FOR INSTRUCTION ON HOW TO DEEP FRY A TURKEY.

APPROXIMATE ASSEMBLY TIME: 30 MINUTES

⚠ WARNING ⚠

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE.

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND USING THE APPLIANCE.

FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE.

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

DANGER

If you smell gas:
1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open Lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.

DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 10 ft (3m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of flammable liquid.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Never allow the oil or grease to get hotter than 400°F (204°C). If the temperature exceeds 400°F (204°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
6. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115ºF (45ºC) or less.
7. If a fire should occur, keep away from appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

WARNING

1. Even when burner is set at a low flame, never leave the appliance unattended. Oil will heat up quickly and ignite at 550°F (287°C) to 700° F (371°C).
2. Tripping over the appliance hose may result in the tipping of the appliance and spilling of HOT oil or water causing personal injury and property damage.

ACCESORIOS OPCIONALES

23100909
Adobo Inyectable de Butterball®

23102009
Termómetro de 30,48 cm de Butterball®

23101609
Guantes para Trinchar de Butterball®

30BV
Olla de 30 cuartos de galón, para pavos, con válvula; gancho para escurrir; cesta; gancho; tapa y termómetro

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt garantiza que, por un plazo de 90 días contados desde la fecha de la compra original en el establecimiento minorista, sus productos no tendrán defectos de materiales ni de fabricación, siempre que se armen, se usen y se cuiden correctamente y como se indica.

La garantía de Masterbuilt no ampara la pintura de acabado, pues ésta se puede deteriorar por el calor con el uso normal.

La garantía de Masterbuilt no ampara la oxidación de la unidad.

Para hacer reclamos en virtud de la garantía, Masterbuilt exige que se presente una prueba razonable de la compra, de modo que le sugerimos que conserve el comprobante. Toda obligación en virtud de la garantía termina en la fecha de vencimiento de la misma.

Durante el período de vigencia de la garantía, Masterbuilt, a su criterio, reparará o cambiará los componentes defectuosos, sin costo alguno, y el pago del envío correrá a cargo del propietario del producto. Si Masterbuilt exige la devolución del o de los componente(s) en cuestión para inspeccionarlo(s), Masterbuilt pagará por el envío de vuelta del artículo solicitado.

Esta garantía no incluye los daños a la propiedad causados por el uso indebido, el abuso, los accidentes, los daños sufridos durante el trasporte o los daños causados por el uso de este producto con fines comerciales.

Esta garantía expresa es la única garantía que ofrece Masterbuilt y reemplaza toda otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas sobre su idoneidad para su comercialización o para algún otro fin en particular.

Ni Masterbuilt ni los establecimientos que venden este producto están autorizados a ofrecer garantías o a prometer recursos adicionales o incongruentes con los antes especificados.

La responsabilidad máxima de Masterbuilt no excederá, en ningún caso, el precio que pagó el consumidor/comprador original por la compra del producto. En algunos estados no se permite la exclusión ni la limitación de los daños accesorios o indirectos. En tal caso, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no correspondan a su caso.

Sólo para los residentes de California: No obstante esta limitación de la garantía, se aplicará la siguiente restricción específica: en el caso en que no sea comercialmente viable dar mantenimiento, reparar o cambiar el producto, el minorista que vende este producto o Masterbuilt le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el comprador original, antes de haber descubierto la falla. El propietario debe llevar el producto al establecimiento que lo vende, para recibir los

servicios en virtud de la garantía.

Esta garantía expresa le otorga derechos específicos; es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

LLENE Y ENVÍE A

LA ATENCIÓN DE: WARRANTY REGISTRATION

Masterbuilt Outdoor Products

1 Masterbuilt Court, Columbus, GA 31907

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad, Estado/Provincia, Código postal: _____

Número de teléfono: _____ Dirección de correo electrónico: _____

Número de modelo: _____ Número de serie: _____

Fecha de compra: _____ Lugar de compra: _____

WARNING

Cooking with Oil or Grease:

- Failure to completely thaw and dry foods may cause oil or grease to overflow. When frying with oil or grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried to remove excess water. If ice is present on the food, it means the thawing process is not complete and may cause a boil over when placed into HOT oil causing a fire.
- Never overfill the cooking pot with oil/grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil/grease or water levels.
- If oil temperature exceeds 400ºF (204ºC) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350ºF (177ºC) before relighting burner. If there is a lid (cover), do not remove the lid.
- When cooking with oil/grease, the thermometer provided must be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of the thermometer.
- This is an ATTENDED appliance. DO NOT leave appliance unattended while heating oil/grease or water, cooking food or after it's use. The appliance remains at scalding temperatures long after cooking has ended. Allow to cool below 115ºF (45ºC) before cleaning and storing.
- Use caution when placing food in cooking vessel while appliance is in operation.
- When cooking with oil/grease, have a BC or ABC type fire extinguisher readily accessible.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other form of precipitation while cooking with oil, cover the cooking vessel & Immediately turn off the burner and gas supply. DO NOT MOVE turkey fryer stand or pot.

If a grease or oil fire occurs

In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the Fire Department. A Type BC or ABC dry chemical fire extinguisher may in some cases contain the fire.

If a fire occurs inside the pot follow these steps.
1. Turn off gas supply.
2. Wearing a protective glove cover the pot with a lid.

If a fire occurs outside the pot follow these steps.
1. Call the Fire Department.
2. Attempt to extinguish using fire extinguisher specified.
3. Turn off gas supply if possible.

WARNING

COMBUSTION BY-PRODUCT PRODUCED WHEN USING THIS PRODUCT CONTAINS CHEMICALS KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS, OTHER REPRODUCTIVE HARM, OR CANCER.

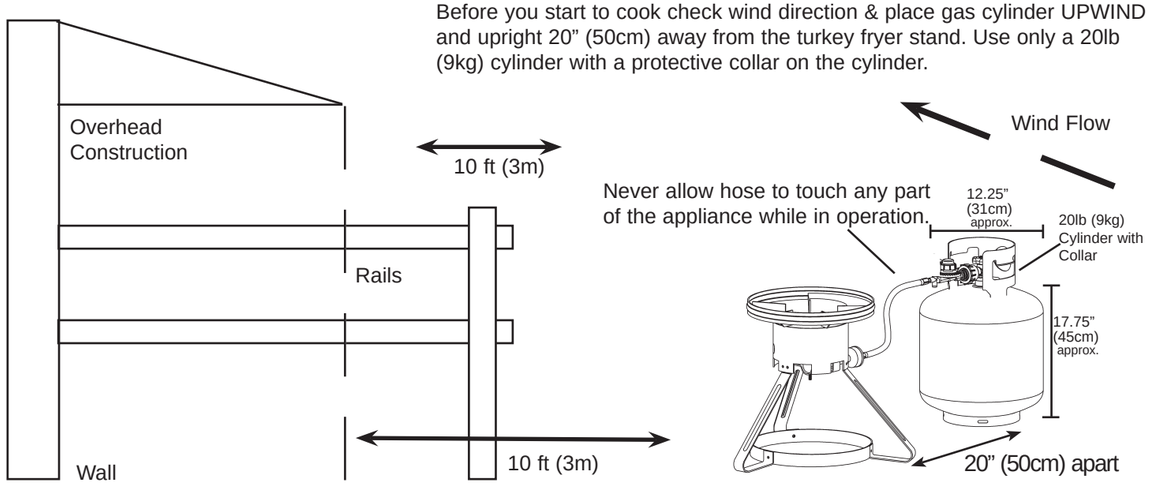
CALIFORNIA PROP 65

WARNING: THIS PRODUCT CONTAINS CHEMICALS, INCLUDING LEAD, KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM. ***WASH HANDS AFTER HANDLING.***

WARNING

- This Outdoor Gas appliance is for outdoor use only and shall not be used in a building, garage, tent or any other enclosed area.
- Never use or operate this appliance on or under any overhead roof covering (car port), awning, overhang, apartment or condominium balcony or deck.
- Never use in or on recreational vehicles and/or boats.
- This appliance is not intended for or should never be used as a heater.
- Keep a minimum clearance of 10 ft (3m) from overhead construction, walls, rails, structure or combustible material.
- Keep area clear and free of any combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquid.
- Use this appliance only on a level, stable non-combustible surface such as brick, concrete or dirt. Do not use appliance on or around any surface that will burn or melt such as wood decks, dry grass, leaves, wood rails, vinyl, or plastic. An asphalt surface (black top) may not be acceptable.
- Never use this product for anything other than its intended purpose. This appliance is not intended for commercial use.
- Keep children and pets away from appliance at all time. Do not leave appliance unattended.
- This appliance is for outdoor use only.
- Never move appliance when in use. Allow appliance to cool below 115ºF (45ºC) before moving or storing it.
- Always wear shoes during operation of this appliance.
- Avoid touching hot surfaces. This appliance will be hot during and after use. Always wear insulated gloves or mitts when removing, lid or basket from the cooking vessel.
- Accessory attachments and cookware not manufactured or supplied by Masterbuilt are not recommended for use.
- Never place an empty cooking vessel on the appliance while in operation. This may damage the cooking vessel. Use caution when placing anything in cooking vessel while appliance is in operation.
- Keep fuel supply hose away from the appliance while in operation.

Before you start to cook check wind direction & place gas cylinder UPWIND and upright 20” (50cm) away from the turkey fryer stand. Use only a 20lb (9kg) cylinder with a protective collar on the cylinder.



PESCADO FRITO, ALAS PICANTES Y CALDO DE MARISCOS

ALAS PICANTES
1 galón de aceite vegetal
24 alas de pollo
1 frasquito de salsa picante (a su elección)
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimienta
1/4 de taza de mantequilla o margarina, derretida
1 cucharadita de vinagre blanco
Una pizca de sal de ajo
Tallos de apio (como acompañante opcional)
Aliño de queso azul

Si las alas están congeladas, descongélelas y póngalas en la cesta. En una olla de 10 1/2 cuartos de galón de capacidad, vierta un galón de aceite y póngalo al fuego, a una temperatura de 350° F(177° C). Apague el quemador. Usando guantes protectores, ponga lentamente la cesta con las alas en la olla con aceite y vuelva a encender el quemador. Cocínelas de 8 a 12 minutos. Apague el quemador. Retire y escurra las alas; colóquelas en una fuente. Mezcle la salsa picante con los demás ingredientes. Vierta encima las alas, mézclelas bien y sirva.

PESCADO FRITO ESTILO CAJUN
1 galón de aceite
4 filetes de bagre o pargo rojo, de 1/2 a 3/4 de pulgada de grosor (de 1 a 1 1/4 lb.)
1/4 taza de harina de uso general
1/4 taza de harina de maíz amarillo
1 cucharadita de albahaca seca, machacada
1 de cucharadita de cebolla en polvo
De 1/2 a 1 cucharadita de pimiento rojo
1/2 cucharadita de sal de ajo
1/2 cucharadita de pimienta blanca molida
1/2 cucharadita de tomillo seco, machacado
De 1/4 a 1/2 cucharadita de pimienta negra
1/4 cucharadita de salvia molida
1/4 de taza de margarina o de mantequilla

Descongele el pescado. En un tazón, mezcle la harina, la harina de maíz amarillo, la albahaca, la cebolla en polvo, el pimiento rojo, la sal de ajo, la pimienta blanca, el tomillo, la pimienta negra, la salvia y la mantequilla. Cubra el pescado con la mezcla de harina, por ambos lados. Caliente 1 galón de aceite a 350° F (177° C) y fría en él el pescado, durante 3 a 4 minutos.

CALDO ESTILO SUREÑO
1 lb. de camarones
1 lb. de langostinos
1 lb. de salchicha ahumada
8 mazorcas de maíz pequeñas
2 bolsitas de aliño con sabor a cangrejo
2 lb. de papas bebé enteras

Use una olla con capacidad para 30 cuartos de galón y una cesta para escurrir. Vierta 2-3 galones de agua en la olla, añada las 2 bolsitas de aliño con sabor a cangrejo y deje que el agua hierva. Déjela hervir durante 15 minutos y añada las salchichas (picadas en trozos gruesos de 1/4 de pulgada). A los 3 minutos, añada las papas; 3 minutos después, añada el maíz; 3 minutos después los camarones y la langosta juntos; luego de 3 minutos, revuelva y sirva.

Para ponerle un toque Cajun, sírvalo sobre un papel periódico, y disfrute.

CEBOLLA FRITA
4 cebollas medianas
Aliño estilo Cajun
1 galón de aceite

Pele las cebollas. Corte aproximadamente un 1/4” por uno de sus extremos, para dejarlas planas en la parte superior. Córtelas por la parte plana hacia abajo, pero no hasta el final (hasta 1/4” de la parte inferior). Repita este paso 3 ó 4 veces más, como si picara un pastel. Abra un poco las cebollas con los dedos y sazónelas por dentro y por fuera. Fría las cebollas de 3 a 4 minutos con el lado plano hacia abajo, en aceite de cocina, a 350° F (177° C).

Envíenos sus recetas.
Dpto. de Comercialización
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, GA 31907

CÓMO FREÍR FILETES

• Seleccione filetes del grosor deseado.
• Alíñelos por la parte exterior con el aliño seco para filetes Sizzlin' Steak Dry Rub de Southern Secrets.
2 galones de aceite en una olla de 30 cuartos de galón (28.4 l).

PASO 1 - Coloque los filetes sobre la rejilla.

PASO 2 - Caliente el aceite a 350° F (177° C). Es importante mantener una temperatura estable de 350° F (177°C) mientras cocina. Coloque la rejilla en la cesta y sumerja lentamente la cesta en el aceite (use guantes protectores). Cocine los filetes por el tiempo total de cocción indicado en la siguiente tabla:

Tiempo de cocción para 1 a 4 filetes

Grosor Poco	cocido Medio	cocido Bien	cocido
1/2"	1 minuto	2 minutos	3 minutos
3/4"	2 minutos	3 minutos	4 minutos
1"	3 minutos	4 minutos	5 minutos
1 1/4"	4 minutos	5 minutos	6 minutos
1 1/2"	5 minutos	6 minutos	7 minutos

PASO 3 - Cuando termine de cocinar, apague la freidora y retire la comida lentamente.

CÓMO FREÍR CODORNICES

• De 1 a 4 codornices, completamente descongeladas.
• Inyecte cada codorniz con el adobo Southern Secrets Marinade de su preferencia. Aliñe la parte exterior de las codornices con el aliño seco de Southern Secrets.
• 2 galones de aceite en una olla de 30 cuartos de galón (28.4 l).

Tiempo de cocción para 4 codornices:
Calcule 3 minutos por libra más 5 minutos en total.
Ejemplo: Use el peso de la codorniz más grande.
1 codorniz = 1.87 lb. (0.8 kg)
3 minutos x 1.87 = 5.61
5.61 minutos + 5 = 10.61
Tiempo total de cocción: 11 minutos
Cuando termine de cocinar, apague el quemador y retire la comida lentamente.

ADVERTENCIA

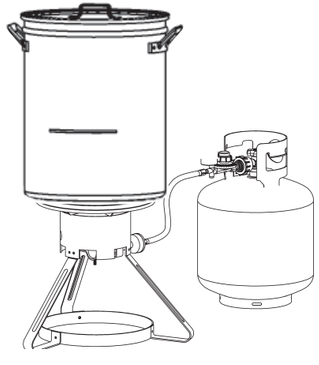
No deje que el aceite se caliente a más de 400° F (200° C). Un galón de aceite puede alcanzar una temperatura de 350° F (175° C) en 7 ó 10 minutos. Use un termómetro para medir la temperatura, o, si el aceite comienza a desprender humo, apague DE INMEDIATO el quemador.
No deje la freidora desatendida cuando esté en uso. El aceite se puede calentar rápidamente e incendiarse a temperaturas entre 550° F (287° C) y 700° F (371° C).
Si los alimentos no se descongelan o se secan bien, el aceite o la grasa puede desbordarse. Cuando vaya a freír con aceite o con grasa, DEBE descongelar y secar con una toalla completamente todos los alimentos, para eliminar el exceso de agua. Si los alimentos tienen hielo, significa que el proceso de descongelado no ha terminado y que al ponerlos en aceite CALIENTE éste puede desbordarse y provocar un incendio.
No deje desatendido el aceite o la grasa cuando esté friendo.

WARNING

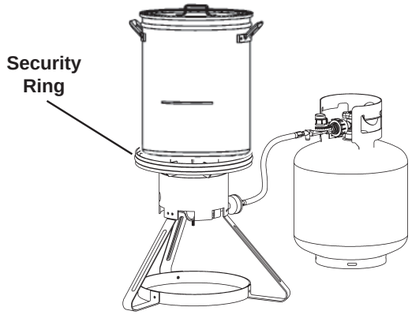
• Always perform soapy water test every time you use this appliance.
• Avoid bumping or impact to the appliance to prevent spillage or splashing of hot liquid.
• Always disconnect gas cylinder from appliance when not in use.
• Keep hands, hair and face away from burner flame. Do not lean over the fryer stand when lighting burner. This appliance has an open flame. Be careful of loose hair and clothing during operation. They could catch fire.
• Never attach a gas cylinder, move or alter fittings when fryer is hot or in use.
• Do not attempt to disconnect any gas fitting while fryer is in operation.
• Never use a gas cylinder if it shows signs of: dents, gouges, bulges, fire damage, erosion, leakage, excessive rust, or other forms of visible external damage. The cylinder may be hazardous and should be checked by a liquid propane supplier.
• When lighting your appliance, remove all parts from fryer stand to prevent an explosion from gas build up.
• If burner does not ignite, turn off the regulator control valve and gas and wait 5 minutes before trying to light again. If burner goes out during operation, first turn regulator OFF, then turn gas cylinder OFF.
• Do not allow anyone to conduct activities around your fryer during or following its use until the unit has cooled. The fryer is hot during operation and remains hot for a period of time following its use.
• Always allow the hot water or oil in the pot to cool below 115º F (45ºC) before moving to avoid the possibility of severe burns.
• Never drop food or accessories into hot liquids. Lower food and accessories into cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. Be careful when removing food from oil or water. It is hot and could cause burns.
• When using this appliance, use caution when removing the basket from the pot to avoid pulling the pot off of fryer stand.
• Never use glassware, plastic, or ceramic cookware on this appliance.
• When fryer use is complete, always turn the regulator control valve OFF first, then turn the gas cylinder valve OFF.

Do not use a cooking pot or vessel larger than 30 Quarts (28.4L). Cooking Pot or vessel must fit inside the security ring of the fryer.

Incorrect



Correct



WARNING

- The use of alcohol, prescription or non prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Do not obstruct flow of combustion and ventilation. Keep ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear of debris.
- The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage and Handling, CSA B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 and the Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series.
- The LP-gas cylinder being used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) CFR 49 or the National Standards of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.

DANGER

Gas Cylinder Storage, Placement and Filling:

- Do not store a spare LP-gas cylinder under or near appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full. Over filled cylinders can release gas.The gas cylinder safety relief valve may overheat, allowing gas to release causing an intense fire with risk of death or serious injury.
- If you smell, hear or see gas escaping, immediately get away from gas cylinder and call the fire department. A fire causing death or serious injury may occur.
- Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install dust cap on cylinder valve outlet that is provided with the cylinder. Other caps or plugs may cause leaks.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

For Your Safety

Gas Cylinder Storage and Appliance Check:

- Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- Before each use check all nuts and bolts to be sure that they are tight and secure.
- Before each use inspect gas hose for any signs of damage.
- Before each use preform soapy water test.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR CON RECIPIENTES SIN GRADUACIÓN

PASO 1 - Coloque el producto (el pavo) sobre o dentro del contenedor (la cesta).
PASO 2 - Coloque el producto y el contenedor en un recipiente para cocinar vacío.
PASO 3 - Llene con agua el recipiente sólo hasta que el producto quede completamente sumergido. Sólo en el caso de que use ollas grandes, debe haber un espacio de 3 pulgadas (8 cm) entre este nivel y el borde del recipiente.
PASO 4- Retire el producto del recipiente y, o bien marque el nivel del agua en el exterior del recipiente, o bien mida la cantidad de agua que vertió en el mismo.
PASO 5- Retire el agua y seque bien el recipiente y el producto.
PASO 6- Esa es la cantidad de aceite de cocina que necesita verter en el recipiente para cocinar el producto.

PELIGRO

SI NO SIGUE AL PIE DE LA LETRA LAS INDICACIONES DE LOS PUNTOS 1-6, SEÑALADOS ANTES, EL ACEITE PUEDE DESBORDARSE Y PROVOCAR MUERTES, LESIONES GRAVES O DAÑOS MATERIALES.

POR SU PROPIA SEGURIDAD, SIGA LOS PASOS SIGUIENTES PARA FREÍR PAVOS DE LA MANERA ADECUADA

PASO 1 - Si la olla está graduada, no es necesario ejecutar el PASO 1. Llene la olla con aceite hasta la línea graduada y siga al PASO 2. Si no la olla no está graduada, coloque el pavo, de un tamaño de 18 lb. (8 kg) como máximo, en la cesta y colóquelo en la olla vacía. Llene la olla con agua, hasta que se cubra la cola del pavo. Debe haber un espacio de 3 pulgadas (8 cm) entre este nivel y el borde de la olla. Saque el pavo de la olla, y deje que se escurra toda el agua. Cuando saque el pavo, marque el nivel del agua. Bote el agua de la olla y llene la olla con aceite hasta la línea del nivel de agua que marcó.
PASO 2 - Cerciórese de que el pavo esté completamente descongelado y sin restos de agua o hielo. Inyecte al pavo con su adobo preferido. Frote el pavo por fuera con aliño seco estilo cajun. Vuelva a colocar el pavo en la cesta con las patas hacia fuera. Encienda el quemador (vea la página 9) y caliente el aceite a 350° F (177° C). **Apague el quemador antes de colocar el pavo en el aceite**. Use guantes protectores y asegúrese de mantenerse alejado del vapor, mientras sumerge lentamente el pavo en el aceite y lo cubra con la tapa. Vuelva a encender el quemador. Con la ayuda de un termómetro, mantenga la temperatura a 350° F (177° C). Cocine el pavo durante un tiempo equivalente a 3 minutos por libra y luego, por 5 minutos más. Es posible que el pavo flote antes de que se termine el tiempo de cocción. Siga friéndolo hasta que pase el tiempo de cocción calculado. Cuando termine de freír, apague el quemador y saque el pavo lentamente.

Ejemplo: Para cocinar un pavo de 16.5 lb (7.48 kg).
3 minutos x 16.5 = 49.5
49.5 minutos + 5 = 54.5
Tiempo total de cocción: 54.5 minutos
PASO 3 - Apague la freidora y saque la cesta lentamente. Cuelgue la cesta a un lado de la olla. Esta es una forma sencilla y segura de dejar que el pavo se escurra y se enfríe a la vez.

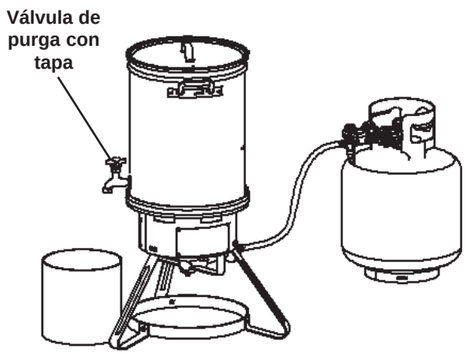
Cómo descongelar un pavo en agua fría
Tiempos de descongelación
De 8 lb. (3.6 kg) a 12 lb. (5.4 kg), de 4 a 6 horas
De 12 lb. (5.4 kg) a 16 lb. (7.3 kg), de 6 a 8 horas
De 16 lb. (7.3 kg) a 18 lb. (8.2 kg), de 8 a 10 horas
Los pavos que sean descongelados mediante el método del agua fría deben cocinarse de inmediato, ya que en tales condiciones no se controla la temperatura.

Cómo usar la olla con válvula de purga:

La unidades se pueden vender con o sin válvulas de purga:

1. Antes de añadir el agua o el aceite, la válvula debe estar cerrada.
2. Fije la tapa de la válvula en la válvula de purga.
3. Antes de purgar la olla, el aceite o el agua deben estar a una temperatura menor que 100º F (37º C).

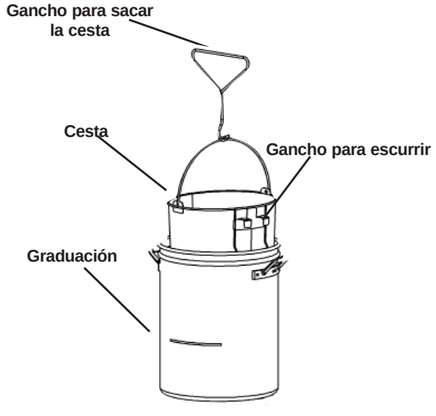
ADVERTENCIA : No vierta el aceite o el agua hasta que su temperatura no sea menor de 100º F (37º C). El agua y el aceite caliente pueden provocar quemaduras y lesiones graves.



Cómo usar la olla con la cesta y el gancho para escurrir:

No llene la olla demasiado con agua o aceite. Las ollas para freír y hervir vienen graduadas. Es posible que las sartenes pequeñas no estén graduadas.

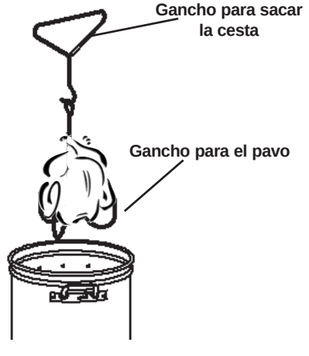
1. Coloque el producto aliñado en la cesta.
2. Con el gancho, sumerja lentamente la cesta en el aceite o agua. (Use guantes protectores). Manténgase alejado del del vapor caliente.
3. Cubra la olla con la tapa.
4. Cuando el producto esté cocinado, apague el quemador. Quite la tapa y tire de la cesta, lentamente, con el gancho para levantar. (Use guantes guantes protectores). Manténgase alejado del vapor caliente.
5. Con el gancho, cuelgue la cesta a un lado de la olla, para que el producto se escurra y se seque.



Cómo usar la olla con la cesta y el gancho para escurrir:

No llene la olla demasiado con agua o aceite. Las ollas para freír y hervir vienen graduadas. Es posible que las sartenes pequeñas no estén graduadas.

1. Ponga el gancho para el pavo en un lado.
2. Deslice lentamente el pavo sobre el gancho, con la cavidad de la pechuga por delante, como se muestra abajo.
3. Sumerja el gancho el pavo en el aceite o el agua con el gancho para sacar la cesta. (Use guantes protectores). Manténgase alejado del del vapor caliente.
3. Cubra la olla con la tapa.
4. Cuando el producto esté cocinado, apague el quemador. Quite la tapa y, con el gancho para levantar, suba lentamente el gancho para el pavo. (Use guantes protectores). Manténgase alejado del vapor caliente.
5. Deje que el producto se escurra y se enfríe.



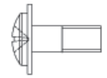
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY OR OPERATION OF YOUR TURKEY FRYER.

PARTS LIST

ITEM NO.	QUANTITY	DESCRIPTION
1	1	Fryer Head
2	3	Legs
3	1	Lower Ring
4	1	Regulator and Hose
5	1	Air Shutter
6	1	Spring

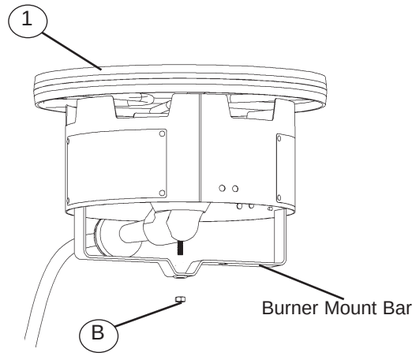
HARDWARE LIST



(A)
M6x13
Phillips Flange Screw
Qty: 9

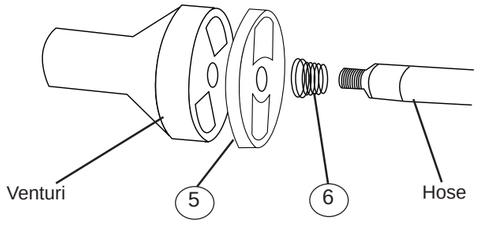
(B)
Burner Nut
Qty: 1

(C)
M6 Hex Flange Nut
Qty: 9



STEP 1 Burner Assembly

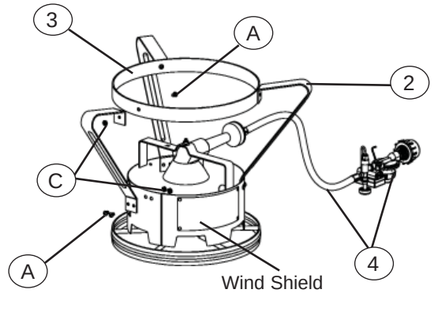
Remove nut (B) from bottom of burner. Place burner onto burner mount bar with burner bolt sticking down through hole in center of burner mount bar.



STEP 2 Mounting Hose & Regulator to the Burner

NOTE: Do not over tighten. Threads should line up, do not damage threads by forcing hose into burner.

Place air shutter (5) onto burner venturi as shown. Slide small end of spring (6) onto end of hose. Thread end of hose into burner, turn clockwise to tighten by hand.



STEP 3 Mounting Legs

NOTE: Do not tighten hardware.

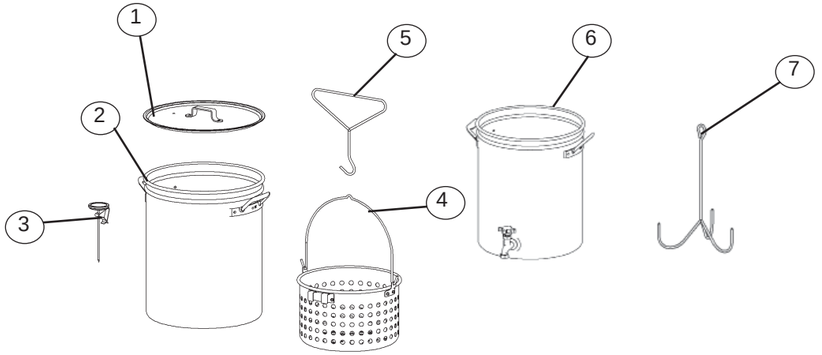
Place leg (2) inside windshield. Attach leg to windshield using screw (A) and nut (C) as shown. Repeat with other legs. Secure lower ring (3) to each leg using screw (A) and nut (C).

Tighten all hardware at this time.

Before each use check all screws and nuts to be sure that they are tight and secure.

COOKWARE PARTS LIST

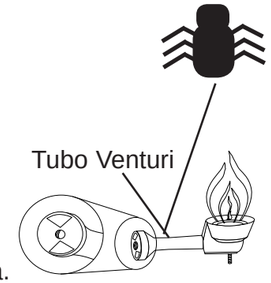
ITEM NO.	QUANTITY	DESCRIPTION	FITS MODELS
1	1	Lid	ALL MODELS
2	1	30 Qt. Pot	20020107, 20020209, 20020407, 20021614
3	1	12" Thermometer w/ Clip	ALL MODELS
4	1	Basket	20020109, 20020407, 20020507
5	1	Lifting Hook	ALL MODELS
6	1	30 Qt. Pot w/ Tap	20020209, 20020507
7	1	Turkey Hook	20020107, 20020209, 20021614



¿Qué debo hacer si los quemadores de hierro fundido tienen una llama amarilla o no se encienden?

Si el quemador no enciende, se apaga, tiene una llama amarilla, o si hay llamas dentro de los tubos Venturi, es necesario verificar que los tubos Venturi del quemador no estén obstruidos. La acumulación de escombros, los nidos que construyen las arañas y otros insectos dentro de los tubos Venturi, obstruyen el flujo de aire y de gas.

CIERRE EL REGULADOR DE AIRE DESPUÉS DE CADA USO.

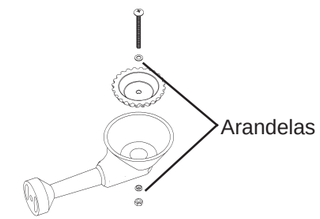


CÓMO LIMPIAR LA UNIDAD

1. Con una llave de 7/16”, retire la manguera del quemador.
2. Introduzca una varilla pequeña por el orifício del cual sacó la manguera.
3. Apunte el quemador hacia la luz y mire a través del orificio del cual retiró la manguera, para detectar cualquier obstrucción.
4. Si el quemador está obstruido, lávelo con un chorro de agua.
5. Después de eliminar la obstrucción, vuelva a armar el quemador (el regulador de aire, el resorte, la manguera). **Vea la página 6**

Si aparece fuego en los tubos de Venturi, significa que hay una obstrucción y esto puede dañar la unidad de la manguera.

RECUERDE QUE DEBE COLOCAR LAS ARANDELAS CUANDO VUELVA A ARMAR EL QUEMADOR



LISTADO DE PIEZAS DE REPUESTO

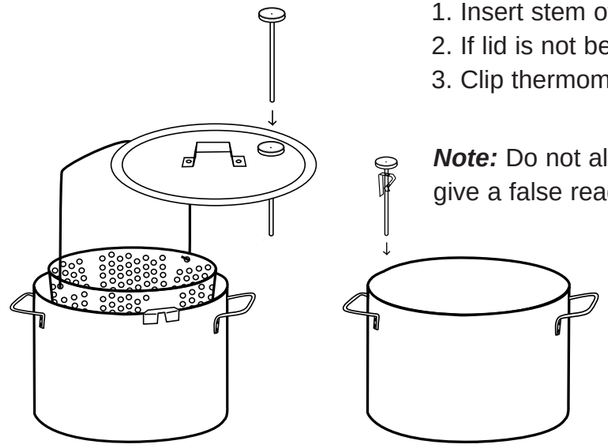
ART. NO.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONA CON LOS MODELOS
990000141	Juego de cabezal	20020107, 20020407, 20020507, 20020209
99020002	Juego de cabezal	20020109
990000142	Juego de patas	TODOS LOS MODELOS
990070073	Juego de aro inferior	TODOS LOS MODELOS
990070074	Juego de quemador	TODOS LOS MODELOS
990070049	Juego de válvula y resorte y regulador de aire	TODOS LOS MODELOS
900000481	Olla de aluminio, con capacidad para 30 cuartos de galón, sin tapa	20020107, 20020407, 20020209
903070007	Olla de aluminio, con capacidad para 30 cuartos de galón, con tapa	20020109, 20020507
903070017	Tapa de aluminio	TODOS LOS MODELOS
903070018	Cesto de aluminio para pavos	20020109, 20020407, 20020507
900000445	Gancho para el pavo	20020107, 20020209
902060014	Gancho para sacar la cesta	TODOS LOS MODELOS
903070009	Termómetro de 12'' con presilla	TODOS LOS MODELOS
903070006	HVR con temporizador	TODOS LOS MODELOS
900000484	Manual de instrucciones	TODOS LOS MODELOS
900000475	Bolsa con herrajes	20020107, 20020407, 20020507, 20020209

NO DEVUELVA EL PRODUCTO AL DISTRIBUIDOR
Para solicitar ayuda sobre el armado, piezas perdidas o dañadas, llame al servicio de atención al cliente de MASTERBUILT, al 1-800-489-1581

WARNING

If oil starts to smoke TURN BURNER OFF. This means the oil has exceeded 400ºF (204°C) and could catch fire. Allow oil to cool to 350ºF (177°C) before relighting burner.
When cooking with oil ALWAYS turn off burner before lowering food into oil.
Relight after food is submerged in the oil.
DO NOT TURN BURNER TO A LOW SETTING TO KEEP OIL/GREASE HOT FOR LATER USE.
THE TEMPERATURE OF THE OIL/GREASE WILL CONTINUE TO RISE AND CATCH FIRE.

INSTALLING THERMOMETER

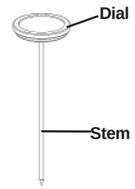


1. Insert stem of thermometer through hole in lid as shown.
2. If lid is not being used, slide clip onto thermometer stem.
3. Clip thermometer to the side of the cooking pot as shown.

Note: Do not allow thermometer to pierce into food. This will give a false reading. See below for thermometer safety check.

CAUTION

Thermometer Safety Check:



- Before each use place the thermometer stem in boiling water and ensure that it registers approximately 212ºF +/- 20ºF (100ºC +/-10ºC). If it does not, contact Masterbuilt to order a replacement.
- When thermometer is lowered into HOT oil, do not allow it to pierce into the turkey or food. This will give a false reading.
- When the thermometer is in place the dial will continue to rise. Keep a constant check on the dial to ensure the dial indictor does not stop before reaching 350ºF (177ºC).
- If the oil starts to smoke and the thermometer dial stops before reaching 350ºF (177ºC) turn burner off and STOP COOKING IMMEDIATELY. A new thermometer is needed. If the thermometer supplied with the appliance is lost or damaged call Masterbuilt to order a replacement at 1-800-489-1581.

Model DF12 - 12" Thermometer for 30qt pots.

WARNING

Extinguish all open flames before connecting the regulator to the gas cylinder. Turn the gas OFF after each use.

REGULATOR TO GAS CYLINDER VALVE CONNECTION

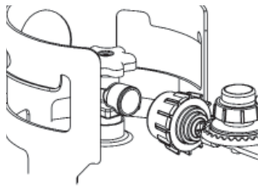
CLOCKWISE

ON

COUNTER CLOCKWISE

OFF

TYPE 1 CONNECTION TO GAS CYLINDER



Inspect the hose before each use. If there are signs of wear, cuts or leaks replace turkey fryer hose & regulator with part 903070006.

REGULATOR CONTROL VALVE OPERATIONS

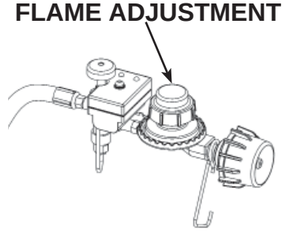
ON

CLOCKWISE

OFF

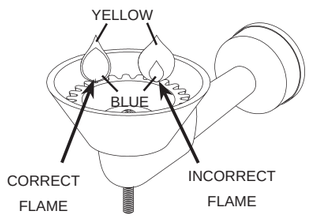
COUNTER CLOCKWISE

REGULATOR CONTROL FLAME ADJUSTMENT

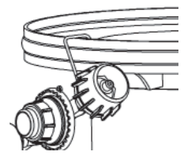


The regulator control valve is used to adjust the burner flame. Turning the control knob clockwise slowly will increase the burner flame and counter clockwise to decrease and shut the burner flame off.

Adjust air shutter to the burner until the burner flame is as blue as possible



Type 1 Regulators will have a hook as shown.



The Regulator Hook is used to keep the regulator off the ground when removed from the LP cylinder. Attach to appliance as shown.

Advertencias y procedimientos sobre la prueba con agua jabonosa

- Debe hacer la prueba con agua jabonosa cada vez que conecte el tanque al aparato o cada vez que lo use.
- La prueba debe realizarse en un área bien ventilada.
- Cuando haga la prueba con agua jabonosa, mantenga la freidora alejada de las llamas al descubierto, las chispas o los cigarrillos encendidos.
- Esta freidora está diseñada para usar sólo gas propano. Este producto no funciona con gas natural.
- Nunca verifique la existencia de fugas con una llama al descubierto.
- Antes de realizar la prueba con agua jabonosa, retire todos los utensilios de cocina de la base.

PROCEDIMIENTO:

1. Retire todos los utensilios de cocina de la base de la freidora.

2. Apague el regulador y cierre la válvula del tanque de gas.

3. Prepare un agua jabonosa, mezclando (1) una parte de detergente líquido para vajilla con (3) tres partes de agua, para determinar si existen fugas de gas en la manguera o en la conexión del regulador al tanque. Aplique la solución a la válvula del tanque, el regulador y a lo largo de la manguera hasta el quemador.

4. Abra la válvula del tanque (la válvula de control del regulador debe estar cerrada) y observe si aparecen burbujas en la válvula. NO DEJE SALIR GAS POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, deténgase, CIERRE el tanque y vuelva a apretar la conexión. Repita la prueba.

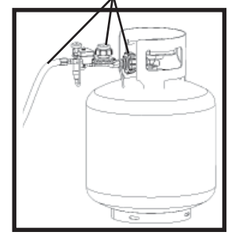
5. Una vez que haya probado el tanque, siga las instrucciones para el funcionamiento del temporizador, en la página 10 NO ENCIENDA EL QUEMADOR.Gire la válvula de control del regulador una vuelta completa para abrirla y verifique que no haya burbujas en la misma, a lo largo de la manguera y en la conexión con el quemador. NO DEJE SALIR GAS POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, hay una fuga en la conexión o la manguera. Apague la válvula del regulador, luego, el tanque y vuelva a apretar la conexión que tiene la fugas de gas. Cuando termine la prueba y no haya fugas, espere 5 minutos hasta que se disipen los vapores antes de volver a encender la freidora.

6. Una vez que haya realizado la prueba, oprima el botón de encendido del temporizador para detener el flujo de gas.

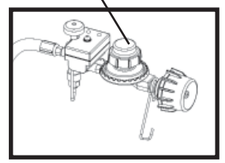
SI, DURANTE CUALQUIER PARTE DE LA PRUEBA CON AGUA JABONOSA, CONTINÚAN APARECIENDO BURBUJAS, DETÉNGASE Y NO USE EL APARATO. LLAME A UN DISTRIBUIDOR DE GAS PROPANO O MASTERBUILT AL 1-800-489-1581

NOTA: CON ESTE APARATO, USE TANQUES DE 20 LB. (9 KG) CON COLLARÍN DE PROTECCIÓN. SÓLO SE DEBE USAR TANQUES ROTULADOS COMO DE ”GAS PROPANO”.

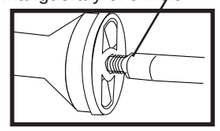
Quemador, manguera, regulador y válvula del tanque.



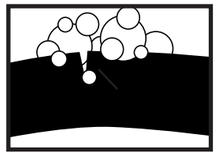
Válvula de control del regulador



Conexión del quemador, la manguera y el orificio



Presencia de burbujas en la prueba con agua jabonosa



GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	El flujo de gas del tanque es insuficiente	Abra por completo la válvula del tanque de gas
	El nivel de gas en el tanque es bajo, o el tanque está vacío	Controle el nivel de gas en el tanque
	Obstrucción en el quemador	Examine y elimine las arañas, los nidos de insectos y demás desechos del quemador
	Quemador defectuoso	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
Se escuchan ruidos sibilantes o de borboteo en el paso de gas del tanque al quemador	Hay agua en el quemador	Examine el quemador y verifique que esté seco.
	Manguera dañada	Haga una prueba con agua jabonosa para detectar grietas - Vea la página 14
	Fuga de gas	Examine todas las conexiones del paso de gas para detectar fugas - Vea la página 14
El temporizador no funciona	Las pilas están agotadas	Cambie las pilas - Vea la página 11
	No ha oprimido el botón de encendido o el botón de inicio.	Siga las instrucciones para el temporizador - Vea la página 10
	Temporizador defectuoso	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581
El temporizador se detuvo antes de haber terminado el tiempo.	Las pilas están agotadas	Cambie las pilas - Vea la página 11
Llama demasiado amarilla e irregular	Obstrucción en el quemador	Limpie el quemador y verifique que no tenga arañas, nidos de insectos ni desechos
	El regulador de ventilación no está correctamente ajustado	Ajuste el regulador de aire al quemador, hasta que la llama del quemador sea lo más azul posible - Vea la página 9
Se ha apagado la llama	El nivel de gas en el tanque es bajo, o el tanque está vacío	Controle el nivel de gas en el tanque
	Demasiado viento	Determine la dirección del viento y coloque la cocina lejos de áreas de mucho viento - Vea la página 3
	Obstrucción en el quemador	Limpie el quemador y verifique que no tenga arañas, nidos de insectos ni desechos
	Hay agua en el quemador	Examine el quemador y verifique que esté seco.
	Quemador defectuoso	Comuníquese con Masterbuilt al 1.800.489.1581

BURNER LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Check the regulator to be certain it is in the OFF position before connecting to the gas cylinder. Perform soapy water test before each use.

2. Open tank cylinder valve.

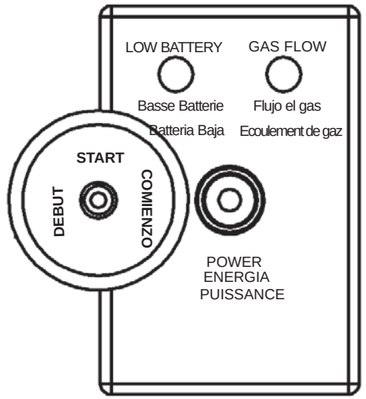
3. To start timer operation, push POWER button; both lights will blink once.

4. Press START button; green light will remain on, allowing 15 minutes of gas flow.

5. Turn regulator on.

6. Place a lit match to the burner from under the wind shield as shown below.

7. Slowly turn regulator control knob clockwise until the burner lights.



•Timer will run 15 minutes before shutting gas flow off.

•At 5 minutes remaining, gas flow light will blink slowly. At 2 minutes remaining gas flow light will blink quickly.

•If burner does not light within 5 seconds, turn regulator control valve OFF, then turn gas cylinder valve OFF. Wait 5 minutes for fumes to diminish, turn timer knob clockwise until its stops before relighting.

•If the flame is blown out wait 5 minutes for fumes to diminish before resetting timer and relighting.

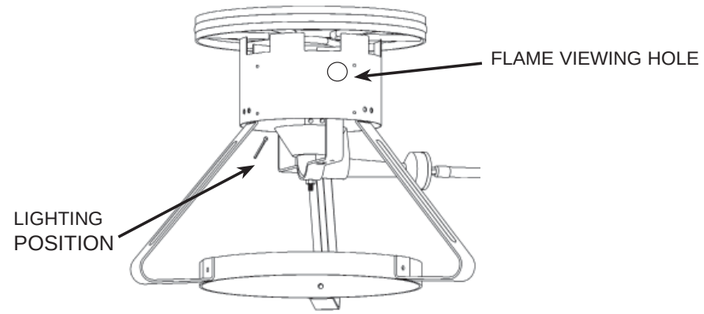
•After the burner is lit, open the regulator valve until the flame increases. Use the air shutter on the burner to adjust the flame until it turns blue. Reduce flame.

•Fill Pot with water or oil. DO NOT fill pot more than 1/3 the pots full capacity. This will help avoid dangerous boil-overs. Note: DO NOT place your empty pot over the open flame. This will damage pot.

•Bring water or oil to the desired temperature by adjusting regulator control valve. Oil should never exceed 400°F (204°C). Oil will ignite at 550°F (287°C) to 700°F (371°C).

•Always use a thermometer when frying.

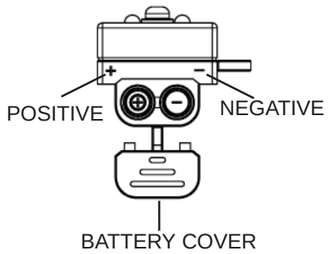
•After each use, first turn the regulator control valve OFF, then turn the gas cylinder OFF. Always allow fryer stand and pot with water or oil to cool completely before touching, moving, or storing.



BATTERY INSTALLATION

Replace batteries when low-battery light is on.
Disconnect regulator from tank before installation or replacement.

1. Locate battery cover on timer.
2. Press and slide battery cover off as shown.
3. Install 2 "AAA" Alkaline batteries. Check positive (+) and negative (-) symbols, on the case and battery, to insure proper installation.
4. Replace the battery cover.
5. For battery removal and replacement repeat this procedure.

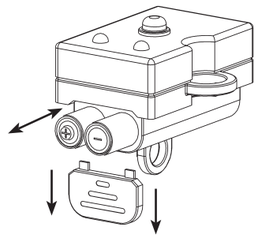


⚠ CAUTION ⚠

Keep batteries away from small children. If battery is swallowed consult a physician immediately.

Be sure to insert batteries correctly. Improper installation may result in leaks and/or possible explosion.

Do not dispose of batteries in fire.



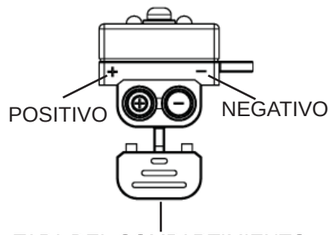
ALMACENAMIENTO SEGURO Y MANTENIMIENTO

- Cada vez, antes de usar el aparato, verifique que no haya insectos ni sus nidos en el quemador y el tubo Venturi. Los tubos obstruidos pueden ocasionar fuegos dentro o detrás del quemador, o por debajo del aparato.
- Antes de cada uso, revise el regulador, la manguera, el regulador de aire y la sección de tubos Venturi, para detectar signos de desgaste.
- Antes de inspeccionar las piezas, CIERRE SIEMPRE el suministro de gas en la válvula del tanque.
- NO obstruya el flujo de combustible ni del aire. Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación del recinto del tanque limpias y libres de desechos. Es necesario que el sistema de suministro del tanque pueda eliminar los vapores. Mantenga el aparato limpio y libre de materiales combustibles como la gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Para evitar la corrosión, cubra la base de la freidora con aceite de cocina.
- Deje SIEMPRE que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.
- Cuando no lo use, debe cortar siempre el suministro de gas en el tanque.
- Cierre SIEMPRE el tanque después de usar el aparato.
- Limpie el aparato con productos de limpieza.
- Cúbralo y guárdelo SIEMPRE en un área protegida.
- Los tanques se deben guardar al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no se deben guardar en una edificación, garaje o área cerrada.
- Para guardarlo, colóquelo siempre en posición vertical, en un área donde la temperatura no sobrepase los 125° F (51° C) y no guarde tanques de gas de repuesto debajo ni cerca del aparato, ni coloque tanques abiertos debajo de la base de la freidora. Mantenga siempre el tanque a una distancia de 20 pulgadas (50 cm) de la base de la freidora.
- Puede guardar la unidad en áreas techadas, solamente si ha desconectado y retirado el tanque.
- Si observa signos de oxidación, limpie y raspe con lanilla de acero el área afectada.
- Puede retocar la parte exterior del aparato con una pintura resistente a las temperaturas elevadas.

INSTALACIÓN DE LAS PILAS

Cambie las pilas cuando se encienda la luz indicadora de pilas bajas. Desconecte el regulador del tanque antes de instalar antes de instalarlas o cambiarlas.

1. Ubique la tapa de las pilas del temporizador.
2. Oprima y deslice la tapa para sacarla, como se ilustra.
3. Instale 2 pilas alcalinas ”AAA”. Ubique los símbolos de los polos positivo (+) y negativo (-), en la caja y en la pila, para instalarlas correctamente.
4. Vuelva a colocar la tapa de las pilas.
5. Repita este procedimiento para retirar y cambiar las pilas.

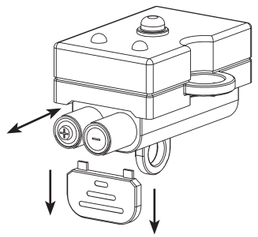


ADVERTENCIA

Guarde las pilas lejos del alcance de los niños pequeños. Si alguien se traga una pila, consulte de inmediato con un médico.

Verifique que haya colocado correctamente las pilas. Las pilas mal instaladas pueden provocar fugas y/o el riesgo de explosión.

No tire las pilas al fuego.



SAFE STORAGE & MAINTENANCE

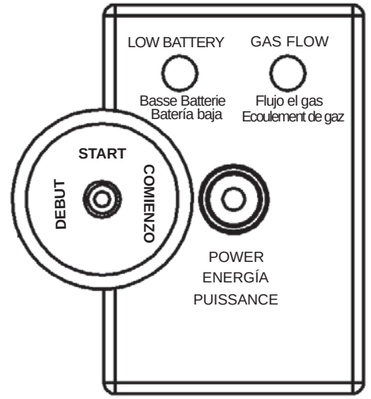
- Before each use of the appliance, check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire inside or behind the burner or beneath the appliance.
- Check the regulator, hose, and burner parts, air shutter and venturi section carefully before and after each use for any sign of wear.
- ALWAYS turn gas OFF at the gas cylinder valve prior to inspecting parts.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation. Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure clear of debris. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Coat fryer stand with cooking oil after unit has cooled to prevent rust.
- ALWAYS allow your appliance to cool completely before handling.
- When appliance is not in use, gas must be turned off at the supply cylinder.
- ALWAYS disconnect gas cylinder after using appliance.
- Clean appliance with cleaning agents.
- ALWAYS cover and store appliance in a protected area.
- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Always store gas cylinder upright and in areas where temperatures won’t exceed 125°F (51°C), and Do Not store a spare cylinder on, or near, fryer stand, or place connected gas cylinder under fryer stand. Always keep gas cylinder 20 inches (50cm) away from fryer stand.
- Indoor storage of appliance is permissible only if the cylinder is disconnected and removed.
- If any rusting occurs, use steel wool to clean or buff the affected area.
- The exterior of your appliance may be touched up by using a high temperature-resistant paint.

TROUBLESHOOTING GUIDE

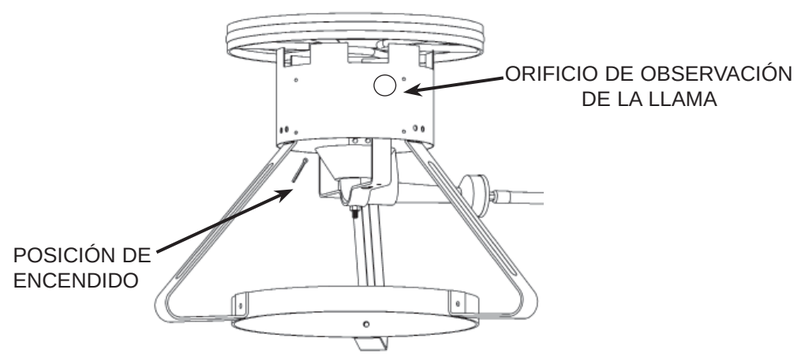
SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Burner will not light	Not enough gas flow from propane tank	Open propane tank all the way
	Low gas level in propane tank, or tank is empty	Check gas level in propane tank
	Blockage in burner	Clean and check burner for spiders, insect nests, or other debris
	Faulty burner	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Hissing or gurgling sounds coming through gas train from tank to burner	Water in burner	Check burner for moisture, make sure burner is dry
	Damaged hose	Perform soapy water test to check for cracks - See page 14
	Gas leak	Check all connections in gas train for possible leaks - See page 14
Timer does not work	Batteries are dead	Replace batteries - See page 11
	Did not press power or start button	Follow timer instructions - See page 10
	Faulty timer	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581
Timer stopped before time was up	Batteries are dead	Replace batteries - See page 11
Excessively yellow and irregular flame	Blockage in burner	Clean and check burner for spiders, insect nests, and other debris.
	Air damper not adjusted correctly	Adjust air shutter to the burner until the burner flame is as blue as possible - See page 9
Flame has gone out	Low gas level in propane tank, or tank is empty	Check gas level in propane tank
	Too much wind	Check wind direction and set cooker away from windy areas - See page 3
	Blockage in burner	Clean and check burner for spiders, insect nests, and other debris
	Water in burner	Check burner for moisture, make sure burner is dry
	Faulty burner	Contact Masterbuilt at 1.800.489.1581

INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL QUEMADOR

1. Antes de conectar el tanque, asegúrese de que la válvula de control del regulador esté cerrada. Efectúe una prueba con agua jabonosa cada vez, antes de usar el aparato.
2. Abra la válvula del tanque de gas.
3. Para empezar la operación del temporizador, oprima el botón de encendido; las luces parpadearán una vez.
4. Oprima el botón de inicio; la luz verde permanecerá encendida, y el gas fluirá durante unos 15 minutos.
5. Abra el regulador.
6. Coloque un fósforo en el quemador, desde la parte de abajo del protector contra el viento, como se muestra abajo.
7. Gire lentamente la perilla en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se encienda el quemador.



- El temporizador funcionará unos 15 minutos antes de cerrar el flujo del gas.
- Cuando falten 5 minutos, la luz del flujo de gas parpadeará lentamente.Cuando falten 2 minutos, la luz del flujo de gas parpadeará rápidamente.
- Si el quemador no se enciende en 5 segundos, cierre la válvula de control de regulador, luego cierre el paso de gas desde el tanque. Espere 5 minutos hasta que se disipen los vapores, y vuelva a encender el quemador.
- Si llama se apaga, espere 5 minutos a que se disipen los vapores, antes de volver a inicializar el temporizador y volver a encender el quemador.
- Cuando se haya encendido el quemador, abra la válvula del regulador hasta que aumente la llama. Use el regulador de aire del quemador para ajustar la llama hasta que se vuelva azul. Disminuya el nivel de la llama.
- Llene la olla con agua o aceite. No la llene a más de un tercio de su capacidad. Esto ayudará a evitar que la olla se desborde. Nota: NO ponga una olla vacía sobre las llamas al descubierto. Eso dañará la olla.
- Caliente el agua o el aceite a la temperatura deseada, regulando la válvula de control del regulador. La temperatura del aceite nunca debe sobrepasar los 400° F (204° C). El aceite se enciende a temperaturas entre 550° F (287° C) y 700° F (371° C).
- Siempre use un termómetro para freír.
- Después de cada uso, primero apague la válvula de control del regulador; luego, desconecte el tanque. Deje siempre que la base de la freidora y la olla con agua o aceite se enfríen completamente antes de tocarlas, moverlas o guardarlas.



CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA VÁLVULA DEL TANQUE

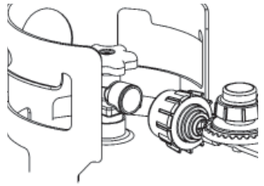
EN SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ

ENCENDIDO

EN SENTIDO CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ

APAGADO

CONEXIÓN DE TIPO 1 AL TANQUE DE GAS



Inspeccione la manguera antes de cada uso.
Si muestra señales de desgaste, cortes o fugas, cambie la manguera y el regulador con la pieza 903070006.

OPERACIONES DE LA VÁLVULA DE CONTROL DEL REGULADOR

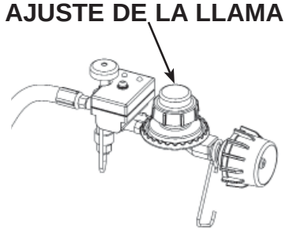
ENCENDIDO

EN SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ

APAGADO

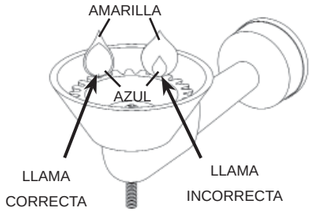
EN SENTIDO CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ

CONTROL DEL REGULADOR AJUSTE DE LA LLAMA

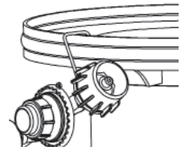


La válvula de control del regulador se usa para regular la llama del quemador. El girar la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj permite aumentar lentamente la llama del quemador, y en el sentido contrario a las agujas del reloj permite reducirlas hasta apagar el quemador.

Ajuste el regulador de aire al quemador, hasta que la llama del quemador sea lo más azul posible



Los reguladores de tipo 1 tienen un gancho, como se ilustra.



El gancho del regulador se usa para mantener el regulador separado de la tierra cuando no está conectado al tanque.
Fíjelo a la unidad, como se ilustra

Soapy Water Test Warning and Procedures

- The Soapy Water Test must be performed each time gas cylinder is connected to appliance or each time the appliance is used.
- The Soapy Water Test must be performed outdoors in a well-ventilated area.
- When performing the Soapy Water Test, always keep fryer away from open flames, sparks, or lit cigarettes.
- This Outdoor Gas Turkey Fryer is designed to operate with propane gas only. This product will not operate with natural gas.
- Never use an open flame to test for gas leaks.
- Always remove any cookware from turkey fryer stand when performing the Soapy Water Test.

PROCEDURE:

1. Remove any cookware from your fryer stand.

2. Turn regulator to OFF position, and turn the gas cylinder valve to the OFF position.

3. Prepare your soapy water solution by combining (1) one part dish washing liquid with (3) three parts water to test for the possibility of any gas leaks in the hose or connections to regulator and the regulator connection to gas cylinder. Apply soapy water solution to the gas cylinder valve, regulator and along the hose to the burner.

4. Turn gas cylinder valve ON (regulator control valve should be in the OFF position) and observe gas cylinder valve for bubbles. DO NOT LEAVE GAS ON FOR MORE THAN 12 SECONDS. If bubbles appear, stop, turn gas cylinder OFF, and retighten the fitting. Repeat test.

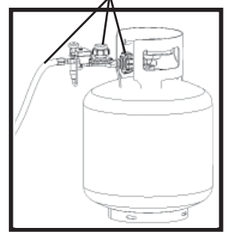
5. When the gas cylinder has been tested, follow timer operation instructions on page 10. <u>DO NOT LIGHT BURNER</u>. Open the regulator control valve one full turn and check for bubbles at regulator control valve, along the entire length of hose and at the connection to the burner . DO NOT LEAVE GAS ON FOR MORE THAN 12 SECONDS. If soapy mixture starts bubbling, gas is leaking through the connection or hose. Turn the regulator valve OFF and then the gas cylinder OFF and retighten the connection that is leaking gas. After test is complete, and there are no leaks, wait a minimum of 5 minutes for gas fumes to diminish before lighting fryer.

6. Once testing is complete, press power button on timer to stop gas flow.

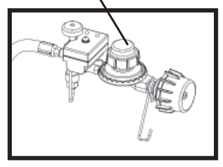
DURING ANY PORTION OF THE SOAPY WATER TEST, IF BUBBLES CONTINUE TO APPEAR, STOP, DO NOT USE THE APPLIANCE AND CONTACT YOUR LOCAL PROPANE DEALER OR MASTERBUILT AT 1-800-489-1581.

NOTE: USE A 20 LB (9KG) CYLINDER WITH A PROTECTIVE COLLAR WITH THIS APPLIANCE. ONLY CYLINDERS MARKED “PROPANE” MUST BE USED.

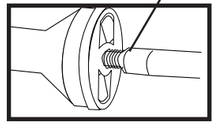
Burner, Hose, Regulator and Cylinder Valve



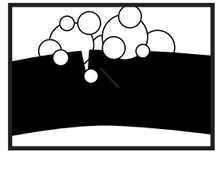
Regulator Control Valve



Burner, Hose and orifice Connection



Bubbles in Soapy Water Test



REPLACEMENT PARTS LIST

ITEM NO.	DESCRIPTION	FITS MODELS
990000141	Cooker Head Kit	20020107, 20020407, 20020507, 20020209, 20021614
99020002	Cooker Head Kit	20020109
990000142	Leg Kit	ALL MODELS
990070073	Bottom Ring Kit	ALL MODELS
990070074	Burner Kit	ALL MODELS
990070049	Gas Shutter and Spring Valve Kit	ALL MODELS
900000481	30 Qt Aluminum Pot without Tap	20020107, 20020407, 20020209
903070007	30 Qt Aluminum Pot with Tap	20020109, 20020507
903070020	30 Qt Aluminum Pot without Tap	20021614
903070017	Aluminum Lid	ALL MODELS
903070018	Aluminum Turkey Basket	20020109, 20020407, 20020507
900000445	Turkey Hook	20020107, 20020209, 20021614
902060014	Lifting Hook	ALL MODELS
903070009	12" Thermometer with Clip	ALL MODELS
903070006	HVR with Timer	ALL MODELS
900000483	Instruction Manual	ALL MODELS
900000475	Hardware Pack ENG/SPN	20020107, 20020407, 20020507, 20020209
99020001	Hardware Pack ENG/FRE	20020109, 20021614

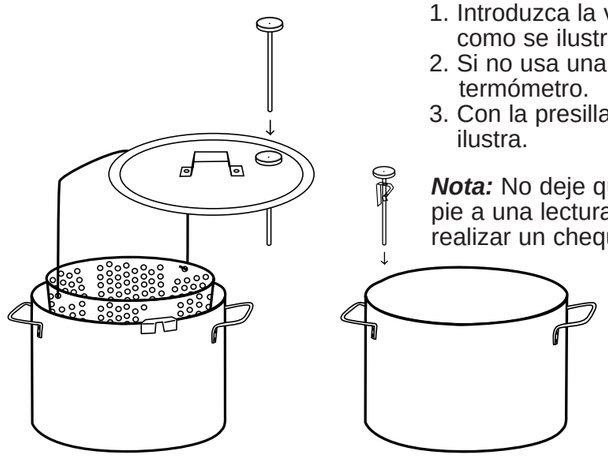
STOP!

DO NOT RETURN TO RETAILER
For Assembly Assistance, Missing or Damaged Parts
Call: MASTERBUILT Customer Service at 1-800-489-1581

ADVERTENCIA

Si el aceite comienza a desprender humo, APAGUE EL QUEMADOR. Eso significa que el aceite ha sobrepasado la temperatura de 400º F (200° C) y podría incendiarse. Deje que se enfríe hasta 350º F (175° C) antes de volver a encender el quemador.
Cuando cocine con aceite, apague SIEMPRE el quemador antes de sumergir los alimentos en el aceite. Vuelva a encenderlo, una vez que estén sumergidos.
NO PONGA EL QUEMADOR EN UNA GRADUACIÓN BAJA PARA MANTENER EL ACEITE/GRASA CALIENTE PARA USARLOS MÁS TARDE. LA TEMPERATURA DEL ACEITE/GRASA PUEDE SEGUIR AUMENTANDO Y SE PUEDE INCENDIAR.

CÓMO INSTALAR EL TERMÓMETRO

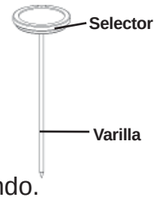


1. Introduzca la varilla del termómetro por el orificio de la tapa, como se ilustra.
2. Si no usa una tapa, deslice la presilla por la varilla del termómetro.
3. Con la presilla, fije el termómetro a un lado de la olla, como se ilustra.

Nota: No deje que el termómetro perfore los alimentos. Esto dará pie a una lectura errónea. Lea a continuación los pasos para realizar un chequeo de seguridad al termómetro.

ADVERTENCIA

Chequeo de seguridad del termómetro:



- Antes de usarlo, coloque la varilla del termómetro en agua hirviendo y cerciórese de que marque aproximadamente 212º F +/- 20º F (100º C +/-10º C). De no hacerlo, comuníquese con Masterbuilt para solicitar un termómetro de repuesto.
- Cuando sumerja el termómetro en aceite CALIENTE, no deje que perfore el pavo o los alimentos. Esto dará pie a una lectura errónea.
- Cuando el termómetro esté colocado, el valor indicado en el selector seguirá aumentando. Esté atento constantemente a la aguja, para garantizar que el indicador del selector no se detenga antes de alcanzar los 350º F (177º C).
- Si el aceite comienza a desprender humo y el selector del termómetro se detiene antes de alcanzar 350º F (177º C), desconecte el quemador y DEJE DE FREÍR INMEDIATAMENTE. Se necesita un termómetro nuevo. Si el suministrado por Masterbuilt se ha perdido o dañado, llame al 1-800-489-158, para solicitar un repuesto.

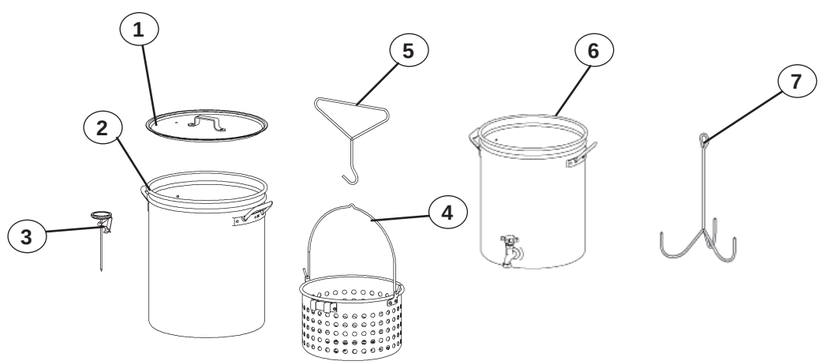
Modelo DF12 - Termómetro de 12” para ollas de 30 cuartos de galón.

ADVERTENCIA

Apague todas las llamas al descubierto antes de conectar el regulador al tanque de gas. Corte el suministro de gas después de cada uso.

UTENSILIOS DE COCINA LISTADO DE PIEZAS (VARÍA SEGÚN EL MODELO)

ART. NO.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	FUNCIONA CON LOS MODELOS
1	1	Tapa	TODOS LOS MODELOS
2	1	Olla de 30 cuartos de galón	20020107, 20020209, 20020407
3	1	Termómetro de 12’’ con presilla	TODOS LOS MODELOS
4	1	Cesta	20020109, 20020407, 20020507
5	1	Gancho para sacar la cesta	TODOS LOS MODELOS
6	1	Olla con capacidad para 30 cuartos de galón, con tapa	20020209, 20020507
7	1	Gancho para el pavo	20020107, 20020209

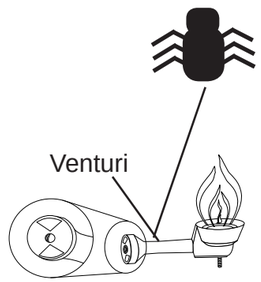


Yellow Flame — Our #1 Asked Question — No Flame

When the cast iron burner burns yellow or not at all, what should I do?

If your burner does not burn, blows out, burns yellow, or there’s a flame inside the venturi, you need to check the burner venturi for any obstructions. Dirt dobbers, spiders and other insects will build a nest inside the burner venturi blocking air and gas flow.

KEEP AIR SHUTTER CLOSED AFTER EACH USE.

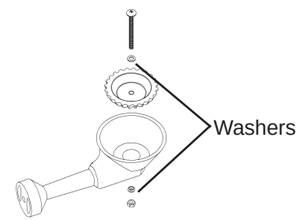


HOW TO CLEAN

1. Remove the hose from the burner using a 7/16” wrench.
2. Insert a small rod in the hole that the hose was removed from.
3. Hold the burner up to a light looking into the hole that the hose was removed from to see any obstructions.
4. If burner has not cleared, flush with water.
5. Once the burner has been cleared, reassemble the burner (air shutter, spring, hose.) **See page 6**

When a flame occurs inside the venturi this is caused by a blockage and could cause damage to the hose assembly.

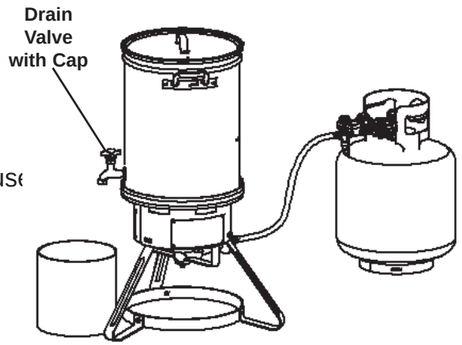
REMEMBER TO ADD WASHERS WHEN REASSEMBLING THE BURNER



Using Pot with Drain Valve:

Units are sold with and without drain valves:

1. Valve must be in the OFF position before adding oil or water.
2. Secure valve cap onto drain valve.
3. Oil or water must be below 100ºF (37ºC) before draining.

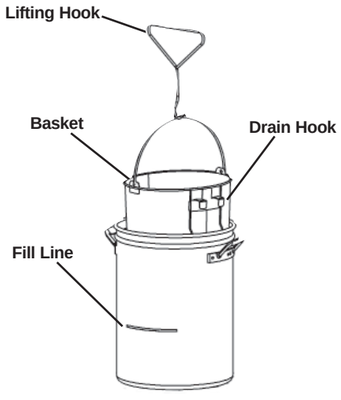


CAUTION: Do not drain oil or water until the temperature of the liquid is below 100ºF (37ºC). Hot water or oil can cause serious burns and injury.

Using the Pot with the Drain Hook Basket:

Do not overfill pot with oil or water. A fill line is marked on the larger frying and boiling pots. Smaller fry pans may not be marked.

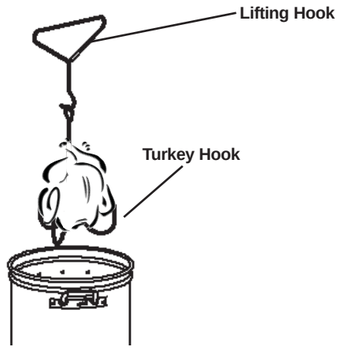
1. Place seasoned food into basket.
2. Slowly lower basket into oil or water using lifting hook. (Wear Protective Gloves) Stay away from hot steam.
3. Cover with lid.
4. When food is ready to remove, turn the burner to OFF position. Remove lid and use the lifting hook to pull basket up slowly. (Wear Protective Gloves) Stay away from hot steam.
5. Hook basket to the side of the pot with the drain hook, allowing the food to drain and cool.



Using the Pot with the Turkey Hook:

Do not overfill pot with oil or water. A fill line is marked on the larger frying and boiling pots. Smaller fry pans may not be marked.

1. Position turkey hook on side.
2. Slowly slide turkey onto hook, breast cavity first, as shown below.
3. Lower turkey hook into oil or water using lifting hook. (Wear Protective Gloves) Stay away from hot steam.
3. Cover with lid.
4. When food is ready to remove, turn the burner to OFF position. Remove lid and use the lifting hook to pull turkey hook up slowly. (Wear Protective Gloves) Stay away from hot steam.
5. Allow the food to drain and cool.



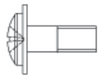
INSTRUCCIONES PARA EL ARMADO

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE ARMAR O DE HACER FUNCIONAR LA FREIDORA DE PAVOS.

LISTADO DE PIEZAS

ART. NO.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	1	Cabezal de la freidora
2	3	Patas
3	1	Anillo inferior
4	1	Regulador y manguera
5	1	Regulador de aire
6	1	Resorte

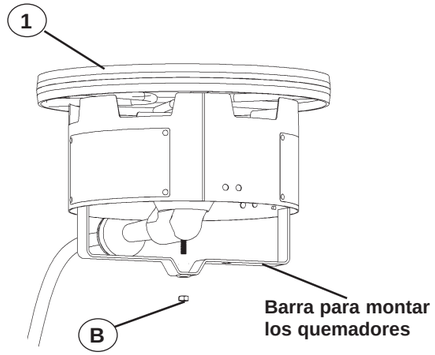
LISTA DE HERRAJES



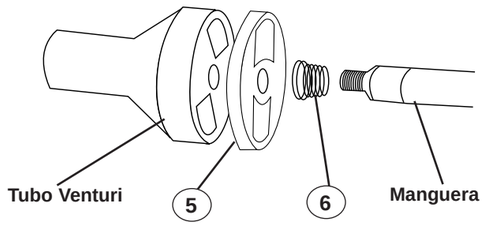
(A)
M6 x 13
Tornillo Phillips con brida
Cant.: 9

(B)
Tuerca del quemador
Cant.: 1

(C)
Brida de la tuerca hexagonal
M6
Cant.: 9



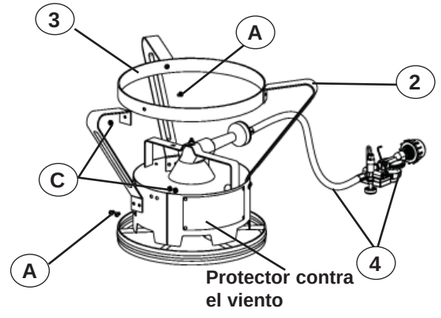
PASO 1 Armado del quemador
Retire la tuerca (B) de la parte inferior del quemador. Coloque el quemador en la barra de montura del quemador, introduciendo el perno del quemador por el orificio que está en el centro de la barra de montura del quemador.



PASO 2 Cómo montar la manguera y el regulador en el quemador

Nota: No los apriete demasiado. Las roscas deben quedar alineadas. No conecte a la fuerza la manguera al quemador, pues pueda dañar las roscas.

Coloque el regulador de aire (5) en el quemador, según se ilustra. Deslice el extremo del resorte pequeño (6) por el extremo de la manguera. Enrosque el extremo de la manguera en el quemador y apriételo a mano, girándolo en el sentido de las agujas del reloj.



PASO 3 Cómo montar las patas
NOTA: No apriete demasiado los herrajes.

Coloque la pata (2) dentro del protector contra el viento. Con el tornillo (A) y la tuerca (C), fije la pata al protector contra el viento, como se ilustra. Repita la operación con las otras patas. Fije el anillo inferior (3) en cada pata con tornillo (A) y tuerca (C).
En este momento, apriete todos los herrajes.

Antes de cada uso, revise todos los tornillos y tuercas para verificar que estén bien apretados y fijos.

ADVERTENCIA

- El consumo de alcohol y el uso de medicamentos, ya sean adquiridos con receta o no, pueden afectar la capacidad del cliente para armar correctamente y manipular de forma segura el aparato.
- No obstruya el flujo de combustible ni del aire. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del tanque limpias y libres de desechos.
- La instalación del aparato debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, con la norma ANSIZ223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code) respecto al almacenamiento y el manejo de gases de petróleo licuado, la norma ANSI/NFPA 58 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma CSA B149.1 respecto al almacenamiento y el manejo de gas propano, la norma CSA B149.2, o la norma ANSI A119.2/NFPA 1192 respecto a los vehículos de recreo y la serie CSA Z240 RV del Código para el uso de vehículos de recreo.
- Debe usar un tanque de gas propano fabricado y rotulado según las especificaciones de la norma CFR 49 del Ministerio de Transporte de Estados Unidos (DOT) para tanques de gas propano o la norma CAN/CSA-B339 sobre tanques, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos (Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods) de las Normas Nacionales de Canadá.

PELIGRO

Cómo guardar, instalar y llenar el tanque de gas:

- No guarde tanques de gas de repuesto debajo ni cerca del aparato.
- Nunca llene los tanques a más del 80% de su capacidad. Los tanques demasiado llenos pueden desprender gas. La válvula de paso de seguridad del tanque puede recalentarse, ocasionando la fuga de gas que puede generar incendios fatales o que produzcan lesiones graves.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y llame a los bomberos. Puede ocurrir un incendio fatal o que produzca lesiones graves.
- Cuando no use el tanque, colóquele una cofia contra el polvo a la salida de la válvula. Colóquele únicamente la cofia contra el polvo que se suministra con el tanque. Otras cofias o tapones podrían ocasionar fugas.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar incendios, explosiones o quemaduras, que pueden provocar daños materiales, lesiones o la muerte.

Por su propia seguridad

Cómo guardar el tanque y revisar el aparato:

- Los tanques se deben guardar al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no se deben guardar en una edificación, garaje o área cerrada.
- Antes de cada uso, revise todas las tuercas y pernos para confirmar que estén bien apretados y fijos.
- Antes de cada uso, inspeccione la manguera de gas para detectar cualquier daño.
- Efectúe una prueba con agua jabonosa cada vez, antes de usar la unidad.

COOKING INSTRUCTIONS FOR VESSELS WITHOUT FILL LINES

STEP 1 - Place food product (turkey) on or in the holder (basket).

STEP 2 - Place food product and holder into the empty cooking vessel.

STEP 3 - Fill the cooking vessel with water just until the food product is completely submerged. For large pots only, there must be 3 in (8cm) between this level & the top of the vessel.

STEP 4 - Remove food product from the cooking vessel and either mark the water level on the side of the cooking vessel or measure the amount of water in the cooking vessel.

STEP 5 - Remove water and completely dry cooking vessel and food product.

STEP 6 - This is the amount of cooking oil the cooking vessel needs to be filled with to cook your food product.

DANGER

IF THE INFORMATION IN ITEMS 1-6 ABOVE IS NOT FOLLOWED EXACTLY, OIL OVERFLOW MAY OCCUR RESULTING IN DEATH, SERIOUS INJURY, OR PROPERTY DAMAGE.

FOR YOUR SAFETY FOLLOW THESE STEPS ON HOW TO PROPERLY DEEP FRY A TURKEY

STEP 1 - If a fill line is stamped on the pot then STEP 1 is not needed. Fill the pot with oil to the fill line and go to STEP 2. If there is no stamped line, place thawed turkey, up to 18 lbs (8kg) MAX size, into basket and lower turkey into empty pot. Fill pot with water until the butt of the turkey is covered. There must be 3 in (8cm) between this water level & the top of the pot. Remove the turkey from the pot allowing all water to drain from the turkey. Once turkey has been removed, mark the waterline. Empty the water from the pot and fill with oil up to the marked line.

STEP 2 - Insure that turkey is completely thawed and free of excess water and ice. Inject turkey with a marinade of your choice. Cover the outside of turkey with cajun dry rub reasoning. Replace the turkey in basket with legs pointing up. Ignite burner (see page 9) and bring oil temperature to 350°F (177°C). **Turn the burner off before placing the turkey into oil**. Wearing cooking gloves, and being sure to stay away from hot steam, lower the turkey into the oil very slowly and cover with lid. Re-light the burner. Using the thermometer keep the oil temperature at 350°F (177°C). Cook turkey for 3 minutes per pound and then add 5 minutes to total cooking time. Turkey may float before cooking time is complete. Continue cooking turkey for the total amount of time calculated. When cooking is complete, turn burner OFF and remove food slowly.

Example: Cooking a 16.5 lb (7.48kg). turkey
3 minutes x 16.5 = 49.5
49.5 minutes + 5 = 54.5
Total cooking time: 54.5 minutes

STEP 3 - Turn the turkey fryer OFF and remove the basket slowly. Hook basket to the side of pot. This is a safe and easy way to allow turkey to drain and cool at the same time.

Thawing a Turkey in Cold Water

Thawing Times
8lb (3.6kg) to 12lb (5.4kg) 4 to 6 hours
12lb (5.4kg) to 16lb (7.3kg) 6 to 8 hours
16lb (7.3kg) to 18lb (8.2kg) 8 to 10 hours

Turkeys thawed by the cold water method should be cooked immediately because conditions were not temperature controlled.

HOW TO DEEP FRY STEAKS

- Choose steaks to your desired thickness.
- Season the outside of steaks.
- 2 gallons of oil in a 30 qt (28.4L) pot.

STEP 1 - Place steaks on steak rack.

STEP 2 - Bring oil temperature to 350°F (177°C). It is important to maintain a 350°F (177°C) temperature while cooking. Place rack in basket and slowly lower basket into oil (Wear Protective Gloves). Cook steaks for total amount of cooking time using the chart below:

Cooking Time for 1 to 4 Steaks

Thickness	Medium Rare	Medium	Well Done
1/2”	1 Minute	2 Minutes	3 Minutes
3/4”	2 Minutes	3 Minutes	4 Minutes
1”	3 Minutes	4 Minutes	5 Minutes
1 1/4”	4 Minutes	5 Minutes	6 Minutes
1 1/2”	5 Minutes	6 Minutes	7 Minutes

STEP 3 - When cooking is complete, turn fryer OFF and remove food slowly.

HOW TO DEEP FRY CORNISH HENS

- 1 to 4 completely thawed cornish hens.
- Inject each hen with Southern Secrets Marinade of you choice. Season the outside of the hens with Southern Secrets Dry Rub Seasoning.
- 2 gallons of oil in a 30 qt (28.4L) pot.

Cooking Time for 4 Cornish Hens:

3 minutes per pound plus 5 minutes equals total cooking time.

Example: Use the weight of the heaviest hen.

1 hen = 1.87 lbs (0.8kg)
3 minutes x 1.87 = 5.61
5.61 minutes + 5 = 10.61
Total cooking time: 11 Minutes

When cooking is complete, turn burner OFF and remove food slowly.

WARNING

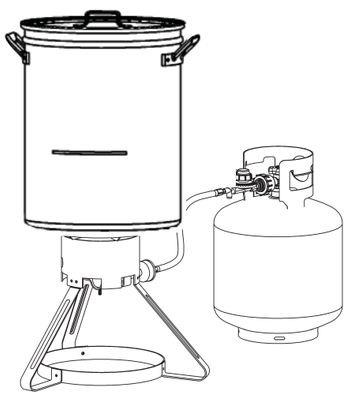
Do not allow oil to get hotter than 400°F (204°C). One gallon of oil can reach 350°F (177°C) in 7 to 10 minutes. Use thermometer to check temperature, or if oil begins to smoke, IMMEDIATELY turn burner OFF.
When in use, do not leave fryer unattended. Oil will heat up quickly and ignite at 550°F (287°C) to 700°F (371°C).
Failure to completely thaw and dry foods may cause oil or grease to overflow. When frying with oil or grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried to remove excess water. If ice is present on food, this means the thawing process is not complete and may cause a boil over when placed into HOT oil causing a fire.
Do not leave oil/grease unattended while in use.

ADVERTENCIA

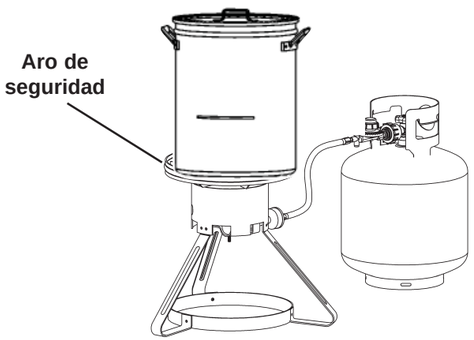
- Efectúe una prueba con agua jabonosa cada vez que use este aparato.
- Evite sacudir o golpear la unidad, para impedir que ocurran derrames o salpicaduras de líquidos calientes.
- Desconecte siempre el tanque de gas del aparato cuando no lo esté usando.
- Mantenga las manos, el cabello y la cara alejados de las llamas del quemador. Al encender el quemador, no se incline sobre la base de la cocina. Esta cocina funciona con llamas al descubierto. Evite llevar el pelo suelto o vestir ropa desahogada mientras esté funcionando la unidad. Su pelo o sus ropas pueden encenderse.
- Nunca le ponga el tanque, ni mueva o modifique las conexiones cuando la freidora esté caliente o en uso.
- Nunca trate de retirar las conexiones de gas cuando esté usando la freidora.
- Nunca use tanques de gas que presenten signos de: abolladuras, boquetes, bultos, daños causados por el fuego, erosión, fugas, oxidación excesiva u otros tipos evidentes de daños externos. Los tanques pueden resultar peligrosos y se deben llevar a un proveedor de tanques de gas para su inspección.
- Antes de encender la freidora, retire todas las piezas de su base, para evitar una explosión por acumulación de gas.
- Si el quemador no se enciende, desconecte la válvula de control del regulador y el suministro de gas y espere 5 minutos antes de intentar encenderlo otra vez. Si el quemador deja de funcionar, primero desconecte el regulador; luego, desconecte el tanque.
- No permita a nadie realizar ningún tipo de actividad alrededor de la freidora mientras esté en uso, o luego de usarla, hasta que se haya enfriado. La freidora estará caliente mientras esté en uso, y seguirá caliente durante un tiempo después de ser apagada.
- Antes de moverla, deje siempre que el agua o el aceite en la olla se enfríe a menos de 115º F (45º C), para evitar posibles quemaduras graves.
- Nunca deje caer los alimentos o los utensilios dentro de los líquidos calientes. Sumérjalos en el líquido, para evitar salpicaduras o desbordamientos. Tenga mucho cuidado al sacar los alimentos del aceite o del agua. Este está caliente y puede provocar quemaduras.
- Cuando use este aparato, tenga cuidado al retirar la cesta de la olla, para evitar que la olla se salga de la base de la freidora.
- Nunca use utensilios de cocina de vidrio, plástico o cerámica con este aparato.
- Cuando termine de usarlo, siempre desconecte primero la válvula de control del regulador; luego, desconecte la válvula del tanque de gas.

No use una olla o un recipiente con capacidad de más de 30 cuartos de galón (28.4 L). La olla o el recipiente debe caber en el aro de seguridad de la freidora.

Incorrecto



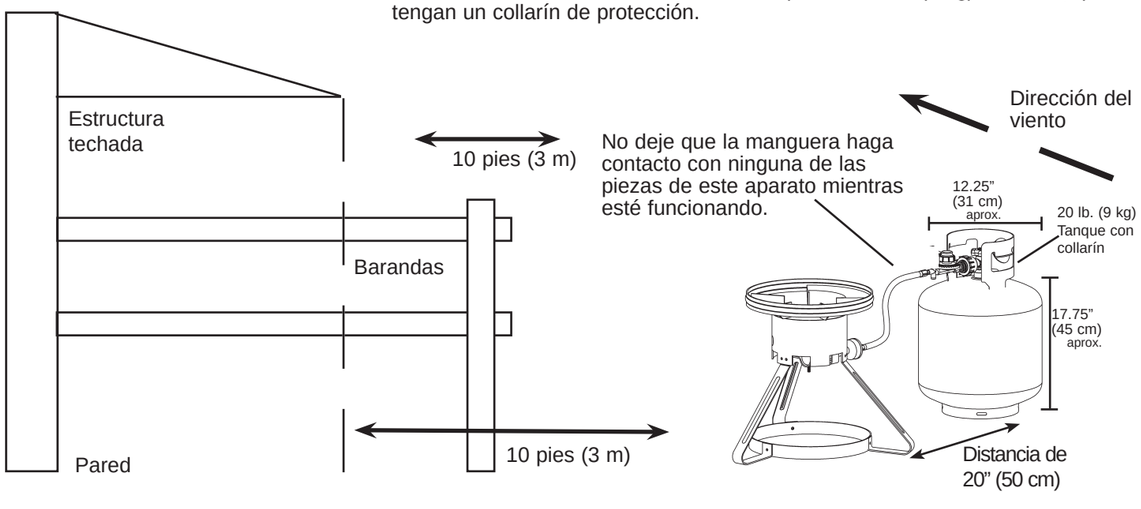
Correcto



ADVERTENCIA

- Este aparato a gas se debe usar únicamente al aire libre; nunca dentro de una edificación, garaje, tienda de campaña ni en ninguna otra área cerrada.
- Nunca use ni haga funcionar este aparato sobre, ni bajo estructuras techadas (cocheras), toldos, aleros, balcones de apartamentos ni terrazas.
- Nunca lo use en, ni sobre vehículos de recreo o embarcaciones.
- Este aparto no está diseñado, ni debe usarse como calentador.
- Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de toda estructura techada, pared, baranda, estructura o material combustible.
- Mantenga el área limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y todo otro gas o líquido inflamable.
- Use este aparato solamente sobre superficies niveladas, estables y no combustibles, como las de ladrillos, hormigón o tierra. No lo use sobre, ni alrededor de superficies que puedan quemarse o derretirse, como terrazas de madera, hierba seca, hojas, barandas de madera, de vinilo o de plástico. Las superficies de asfalto (la capa negra) pueden no ser una opción aceptable.
- Nunca use este producto para otro fin que no sea aquel para el cual ha sido diseñado. Este aparato no está destinado al uso comercial.
- En todo momento, mantenga a los niños y a las mascotas alejados del aparato. No deje nunca desatendido el aparato.
- Este producto sólo se puede usar al aire libre.
- Nunca lo mueva cuando lo esté usando. Antes de moverlo o guardarlo, deje que se enfríe hasta una temperatura inferior a 115º F (45º C).
- Nunca manipule este aparato si está descalzo.
- Evite tocar las superficies calientes. Este aparato estará caliente mientras lo use, y seguirá caliente cuando termine de usarlo. Use siempre guantes o mitones con aislamiento para quitar la tapa o sacar la cesta de la olla.
- No se recomienda el uso de accesorios y utensilios de cocina que no sean los fabricados o suministrados por Masterbuilt
- Nunca ponga una olla vacía sobre el aparato, si éste está en uso. Esto puede dañar la olla. Tenga mucho cuidado al poner los alimentos en la olla, cuando el aparato mientras esté funcionando la unidad.
- Mantenga la manguera de suministro de gas alejada del aparato mientras esté en uso.

Antes de comenzar a cocinar, verifique la dirección del viento y coloque el tanque de gas DE CARA al viento, en posición vertical, a una distancia de 20” (50 cm) de la base de la freidora. Use solamente tanques de 20 lb. (9 kg) o menos, que tengan un collarín de protección.


Estructura techada
10 pies (3 m)
Barandas
Pared
10 pies (3 m)
No deje que la manguera haga contacto con ninguna de las piezas de este aparato mientras esté funcionando.
Dirección del viento
12.25” (31 cm) aprox.
20 lb. (9 kg) Tanque con collarín
17.75” (45 cm) aprox.
Distancia de 20” (50 cm)

FRIED FISH, HOT WINGS & BOILED SEAFOOD

HOT WINGS
1 gallon vegetable oil
24 chicken wings
1 small bottle of hot sauce (your choice)
1/2 teaspoon of salt
1/4 teaspoon of pepper
1/4 cup butter or margarine, melted
1 teaspoon white vinegar
Pinch of garlic salt
Celery sticks (Optional Side Dishes)
Blue cheese dressing

Thaw wings if frozen and place into basket. Pour 1 gallon of oil into a 10 1/2-quart pot and bring temperature to 350°F(177°C). Turn off burner. Wearing protective gloves, slowly place basket of wings into oil and re-light burner. Cook for 8 to 12 minutes. Turn off burner. Remove and drain wings; pour into bowl. Mix hot sauce with remaining ingredients. Pour over wings, mix well, and serve.

CAJUN-FRIED FISH
1 Gallon of Oil
4 catfish or red snapper fillets, 1/2- to 3/4-inch thick (1 to 1 1/4 lbs.)
1/4 cup all-purpose flour
1/4 cup yellow cornmeal
1 teaspoon dried basil, crushed
1 teaspoon onion powder
1/2 to 1 teaspoon ground red pepper
1/2 teaspoon garlic salt
1/2 teaspoon ground white pepper
1/2 teaspoon dried thyme, crushed
1/4 to 1/2 teaspoon black pepper
1/4 teaspoon ground sage
1/4 cup margarine or butter

Thaw fish if frozen. In a mixing bowl, combine flour, cornmeal, basil, onion powder, red pepper, garlic salt, white pepper, thyme, black pepper, sage and butter. Coat both sides of the fish with the flour mixture. Bring 1 gallon of oil to 350°F(177°C) and deep fry for 3 to 4 minutes.

LOW COUNTRY BOIL
1 lb. shrimp
1 lb. craw fish
1 lb. smoked sausage
8 pieces of short ear corn
2 bags of crab boil mix
2 lbs. of whole new potatoes

Use a 30qt pot and bailing basket. Add 2-3 gallons and 2 bags of crab boil mix to the pot and bring water to a boil. Allow water to boil for 15 minutes and add sausage (cut sausage in 1/4-inch thick slices). After 3 minutes, add potatoes; 3 minutes later, add corn; 3 minutes later, add shrimp and craw fish together; 3 minutes later, remove and serve.

For a Cajun flare, pour on top of newspaper in the middle of your table and enjoy.

DEEP FRIED ONION
4 Med. Onions
Cajun Seasoning
1 Gallon of Oil

Peel the outer skin off the onions. Next cut about a 1/4” off one end of the onions creating a flat top. Cut from the flat part of the onion down but not all the way through (1/4” from the bottom). Repeat this step 3 to 4 more times in a pie shape. Loosen up the onion with your fingers and season the outside and inside of the onion. Fry the onion for 3 to 4 minutes flat side down in 350°F(177°C) cooking oil.

Send us your recipe.
Marketing Dept.
Masterbuilt Mfg., Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, GA 31907

LIMITED WARRANTY INFORMATION

Masterbuilt warrants its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 90 days from the date of original retail purchase.

Masterbuilt warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use.

Masterbuilt warranty does not cover rust of the unit.

Masterbuilt requires reasonable proof of purchase for warranty claims and suggests that you keep your receipt. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Within the stated warranty period, Masterbuilt, at its discretion, shall repair or replace defective components free of charge with owner being responsible for shipping. Should Masterbuilt require return of component(s) in question for inspection Masterbuilt will be responsible for shipping charges to return requested item.

This warranty excludes property damage sustained due to misuse, abuse, accident, damage arising out of transportation, or damage incurred by commercial use of this product.

This expressed warranty is the sole warranty given by Masterbuilt and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose.

Neither Masterbuilt nor the retail establishment selling this product, has authority to make any warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above.

Masterbuilt's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer/ purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

California residents only: Not withstanding this limitation of warranty, the following specific restrictions apply; if service, repair, or replacement of the product is not commercially practical, the retailer selling the product or Masterbuilt will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original buyer prior to the discovery of the nonconformity. Owner may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under warranty.

This expressed warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

COMPLETE & RETURN TO

ATTN: WARRANTY REGISTRATION

Masterbuilt Manufacturing, Inc.

1 Masterbuilt Court, Columbus, GA 31907

Name: _____

Address: _____

City, State/Province, Postal Code: _____

Phone Number: _____ E-Mail Address: _____

Model Number: _____ Serial Number: _____

Purchase Date: _____ Place of Purchase: _____

ADVERTENCIA

Cómo cocinar con grasa o aceite:

- Si los alimentos no se descongelan o se secan bien, el aceite o la grasa puede desbordarse. Cuando vaya a freír con aceite o con grasa, DEBE descongelar y secar con una toalla completamente todos los alimentos, para eliminar el exceso de agua. Si los alimentos tienen hielo, significa que el proceso de descongelado no ha terminado y que al ponerlos en aceite CALIENTE éste puede desbordarse y provocar un incendio.
- Nunca llene demasiado la olla con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para determinar los niveles adecuados de aceite/grasa o de agua.
- Si la temperatura del aceite sobrepasa los 400º F (200º C) o si el aceite comienza a desprender humo, apague de inmediato el quemador o corte el suministro de gas y espere a que la temperatura disminuya a menos de 350º F (175º C) antes de volver a encender el quemador. Si la olla tiene tapa (cubierta), no le quite la tapa.
- Cuando cocine con aceite o grasa, es necesario usar el termómetro que se suministra. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y el uso adecuado del termómetro.
- Es necesario que se le preste ATENCIÓN a este aparato. NO lo deje desatendido mientras lo use para calentar aceite, grasa o agua para cocinar, ni después de usarlo. El aparato sigue muy caliente aún mucho tiempo después de haberse usado para cocinar. Antes de limpiarlo y guardarlo, deje que se enfríe a menos de 115º F (45º C).
- Tenga mucho cuidado al poner los alimentos en la olla, cuando el aparato esté funcionando.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga a mano un extintor para incendios BC o ABC.
- En caso de lluvia, nevada, caída de granizo, aguanieve u otra forma de precipitación mientras esté cocinando con aceite, cubra la olla y apague el quemador y el suministro de gas de inmediato. NO mueva la base de la freidora ni la olla.

En caso de incendio provocado por grasa o aceite

Si ocurre un incendio de grasa o aceite, no intente extinguirlo con agua. Llame de inmediato a los bomberos. En algunos casos, un extintor de polvo seco para incendios tipo BC o ABC puede contener el fuego.

Si el fuego ocurre dentro de la olla, siga los siguientes pasos:
1. Cierre el suministro de gas.
2. Con un guante protector, póngale la tapa a la olla.

Si el fuego ocurre fuera de la olla, siga estos pasos:
1. Llame a los bomberos.
2. Trate de apagar el incendio con el extintor especificado.
3. Si es posible, cierre el suministro de gas.

ADVERTENCIA

LOS PRODUCTOS QUE SE GENERAN POR COMBUSTIÓN AL USAR ESTE PRODUCTO, CONTIENEN SUSTANCIAS QUÍMICAS QUE, EN EL ESTADO DE CALIFORNIA, SE CONSIDERAN CAUSANTES DE DEFECTOS CONGÉNITOS, DAÑOS AL APARATO REPRODUCTOR O CÁNCER.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

ADVERTENCIA: ESTE PRODUCTO CONTIENE SUSTANCIAS QUÍMICAS, ENTRE ELLAS EL PLOMO, QUE EN EL ESTADO DE CALIFORNIA SE CONSIDERAN CAUSANTES DE DEFECTOS CONGÉNITOS Y DAÑOS AL APARATO REPRODUCTOR. ***LÁVESE LAS MANOS DESPUÉS DE MANIPULARLO.***

PELIGRO

Si siente olor a gas:
1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese del aparato, y llame de inmediato a los bomberos.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones, que pueden provocar daños materiales, lesiones o la muerte.

PELIGRO

1. **Nunca deje desatendido el aparato mientras esté funcionando.**
2. **Nunca use este aparato a menos de 10 pies (3 m) de distancia de otra estructura, material combustible o tanque de gas.**
3. **Nunca haga funcionar el aparato a menos de 25 pies (7.5 m) de distancia de recipientes con líquidos inflamables.**
4. **No llene la olla más allá de la línea graduada que indica la capacidad máxima.**
5. **No permita nunca que el aceite o la grasa se caliente a más de 400° F (200° C). Si la temperatura supera los 400° F (200° C) o si el aceite comienza a desprender humo, apague el quemador o corte el suministro de gas de inmediato.**
6. **Los líquidos calientes conservan su alta temperatura mucho tiempo después de haberse usado para cocinar. Nunca toque un aparato de cocina caliente, hasta que los líquidos se hayan enfriado hasta una temperatura de 115º F (45º C) o menos.**
7. **Si surge un incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato a los bomberos. Nunca intente extinguir con agua un incendio provocado por aceite o por grasa.**

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar incendios, explosiones o quemaduras, que pueden provocar daños materiales, lesiones o la muerte.

ADVERTENCIA

1. **Nunca deje desatendido el aparato, ni siquiera cuando el quemador tenga la llama baja. El aceite puede calentarse rápidamente y encenderse a una temperatura de 550° F (287° C) a 700° F (371° C).**
2. **El tropezar con la manguera de este aparato puede provocar que éste se vuelque y se derrame aceite o agua CALIENTE, ocasionando lesiones o daños materiales.**

OPTIONAL ACCESSORIES

23100909
Butterball® Marinade Injector

23102009
Butterball®
12-in Thermometer

23101609
Butterball® Carving Gloves

Model - 30BV
30 qt. Turkey Pot with valve, Drain Hook, Basket, Lifting Hook, Lid and Thermometer

Distributed By:
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, Georgia 31907
Customer Service 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

FREIDORA PARA PAVOS, CON TEMPORIZADOR

NÚMEROS DE MODELO

20020107, 20020109, 20020209, 20020407, 20020507, 20021414, 20021614, 20020507

ESTAS UNIDADES SÓLO SE PUEDEN USAR AL AIRE LIBRE.

NO TODOS LOS MODELOS VIENEN CON UNA OLLA. CONSULTE LOS DETALLES EN LA ENVOLTURA

EL TANQUE DE GAS PROPANO NO VIENE INCLUIDO

HERRAMIENTAS NECESARIAS: ***LLAVE INGLESA,*** **DESTORNILLADOR PHILLIPS**

SI SIGUE ESTAS INSTRUCCIONES, PODRÁ COCINAR DE UNA MANERA SEGURA.

LEA EN LA PÁGINA 18 LAS INSTRUCCIONES ACERCA DE CÓMO FREÍR UN PAVO.

TIEMPO APROXIMADO DE ARMADO: 30 MINUTOS

⚠ ADVERTENCIA ⚠

ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE, NECESARIA PARA ARMAR Y USAR ESTE APARATO DE FORMA SEGURA Y CORRECTA.

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE ARMAR Y USAR ESTE APARATO.

LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS CUANDO USE ESTE APARATO.

GUARDE ESTE MANUAL, PARA QUE LO PUEDA CONSULTAR EN EL FUTURO.

Distribué par :
Masterbuilt Manufacturing, Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, GA 31907
Service à la clientèle 1-800-489-1581
www.masterbuilt.com

RÔTISSOIRE POUR DINDE AVEC MINUTERIE

NUMÉROS DE MODÈLE :

20020107, 20020109, 20020209, 20020407, 20020507, 20021414, 20021614, 20021514

TOUS LES PRODUITS SONT CONÇUS POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

LES RÉCIPIENTS NE SONT PAS COMPRIS DANS L'ENSEMBLE DES MODÈLES. VOIR L'EMBALLAGE POUR LES DÉTAILS.

RÉSERVOIR DE GAZ PROPANE NON COMPRIS

OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE : CLÉ À MOLETTE, TOURNEVIS CRUCIFORME PHILLIPS

LE RESPECT DES INSTRUCTIONS VOUS PERMETTRA DE CUISINER DE MANIÈRE SÉCURITAIRE.

REPORTEZ-VOUS À LA PAGE 18 POUR LES INSTRUCTIONS RELATIVES À LA MANIÈRE DE FRIRE UNE DINDE.

DURÉE APPROXIMATIVE DE L'ASSEMBLAGE : 30 MINUTES

⚠ MISE EN GARDE ⚠

LE PRÉSENT MANUEL CONTIENT DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS NÉCESSAIRES À UN ASSEMBLAGE ADÉQUAT ET À UNE UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL.

LISEZ ET OBSERVEZ TOUTES LES MISES EN GARDE, AINSI QUE L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER CET APPAREIL.

REPORTEZ-VOUS À CES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS LORS DE SON UTILISATION.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

DANGER

Si vous détectez une odeur de gaz :
1. **Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie.**

À défaut de suivre ces instructions, un incendie ou une explosion pourraient survenir, entraînant des dommages matériels et des blessures, voire la mort.

DANGER

1. **Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.**
2. **Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) de toute structure ou matériau combustible ou d'un autre réservoir de gaz.**
3. **Ne faites jamais fonctionner cet appareil si des liquides inflammables se trouvent dans un rayon de 7,5 m (25 pi).**
4. **Ne remplissez pas de récipient de cuisson au-delà de la ligne de remplissage supérieure.**
5. **Ne laissez pas surchauffer l'huile ou la graisse à des températures supérieures à 200 °C (400 °F). Si la température dépasse 200 °C (400 °F), ou si l'huile se met à fumer, placez immédiatement le brûleur ou l'arrivée de gaz sur OFF.**
6. **Les liquides chauffés demeurent à des températures brûlantes longtemps après la cuisson. Ne touchez jamais un appareil de cuisson tant que les liquides n'ont pas refroidi à une température de 45 °C (115 °F) ou moins.**
7. **Si un incendie se déclare, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.**

À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels et des blessures, voire la mort.

MISE EN GARDE

1. **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, même lorsque la flamme du brûleur est faible. L'huile va chauffer rapidement et s'enflammera entre 287 °C (550 °F) et 371 °C (700 ° F).**
2. **Trébucher sur le tuyau de l'appareil peut avoir pour résultat de le faire basculer et de répandre de l'eau ou de l'huile BOUILLANTE, ce qui pourrait causer des blessures et des dommages matériels.**

ACCESSOIRES EN OPTION

Modèle - 23100909
Butterball®
Seringue d'injection

Modèle - 23102009
Butterball®
Thermomètre de 12 p

Modèle - 23101609
Butterball®
Découper Gant

Modèle - 30BV
Récipient de 30 pintes pour dinde avec valve, crochet pour égouttoir, panier, crochet de soulèvement, couvercle et thermomètre.

RENSEIGNEMENTS PORTANT SUR LA GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt garantit que ce produit est exempt de tout vice de fabrication et de main-d'œuvre, à condition qu'il soit assemblé de manière appropriée et qu'il soit utilisé de façon normale en suivant les directives d'entretien recommandées, et ce, pendant une période de 90 jours suivant la date d'achat d'origine.

La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la couche de peinture de finition, car elle peut brûler dans un contexte d'usage normal.

La garantie de Masterbuilt ne couvre pas la formation de rouille sur l'appareil.

Pour bénéficier de la garantie, Masterbuilt exige une preuve d'achat réputée raisonnable et recommande à cet effet de conserver le reçu de caisse. À la fin de la période de ladite garantie, toutes les obligations du fabricant prennent fin.

Au cours de la période de garantie indiquée, Masterbuilt peut choisir, à sa discrétion, de remplacer ou de réparer sans frais les pièces défectueuses.

Il appartient toutefois à l'acheteur d'assumer les frais d'expédition. Si Masterbuilt demande que lui soient envoyées les pièces en question pour inspection, l'entreprise assumera alors les frais d'expédition associés au retour de l'article demandé.

La présente garantie exclut tout dommage matériel découlant d'une utilisation non conforme, d'un usage abusif, d'un accident, de dommages subis au cours de la manipulation ou du transport de l'appareil, ainsi que de tout emploi commercial de l'appareil.

La présente garantie constitue l'unique garantie offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties tacites de valeur marchande ou d'aptitude à un usage particulier.

Ni Masterbuilt ni le magasin de détail qui vend ce produit ne sont autorisés à offrir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredise ce qui figure ci-dessus.

La responsabilité de Masterbuilt se limitera, dans tous les cas, au prix d'achat payé pour le produit par l'acheteur d'origine. Certains États ou certaines provinces n'autorisent pas que soit limitée ou exclue la responsabilité pour des dommages accessoires ou consécutifs. Dans un tel cas, il est possible que la restriction ci-dessus ne s'applique pas à vous.

Pour les résidents de Californie seulement – Nonobstant cette limitation de garantie, les restrictions spécifiques suivantes s'appliquent : si la réparation ou le remplacement du produit n'est pas possible, le détaillant ayant vendu ce produit ou Masterbuilt remboursera le prix d'achat payé pour ce produit, moins un montant directement proportionnel à l'utilisation qui en a été faite avant la découverte du défaut par l'acheteur d'origine. Le propriétaire peut rapporter le produit au magasin où il l'a acheté afin de faire appliquer les mesures prévues dans la présente garantie.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques; vous pouvez également disposer d'autres droits qui peuvent varier d'un État ou d'une province à l'autre.

À REMPLIR ET À RENVOYER À

À L'ATTENTION DE : ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Masterbuilt Outdoor Products.

1 Masterbuilt Court, Columbus, GA31907

Nom : _____

Adresse : _____

Ville (État/Province), code postal : _____

Numéro de téléphone : _____ Adresse de courriel : _____

Numéro de modèle : _____ Numéro de série : _____

Date de l'achat : _____ Lieu de l'achat : _____

⚠ MISE EN GARDE ⚠

Cuisson à l'huile ou à la graisse :

- Omettre de décongeler et de sécher complètement des aliments peut provoquer un débordement d'huile ou de graisse. Lorsque vous utilisez de l'huile ou de la graisse de cuisson, vous DEVEZ décongeler et sécher les aliments à l'aide d'une serviette afin d'enlever totalement l'excès d'eau. Si des paillettes de glace demeurent dans la nourriture, cela indique que le processus de décongélation n'est pas achevé, et cela peut entraîner un débordement lorsque l'aliment en question est placé dans l'huile CHAUDE, ce qui peut causer un incendie.
- Ne remplissez jamais à ras bord le récipient de cuisson avec de l'huile, de la graisse ou de l'eau. Observez les instructions de ce manuel afin de déterminer les niveaux acceptables d'eau et d'huile ou de graisse.
- Si la température de l'huile excède 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à faire de la fumée, ÉTEIGNEZ immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz, et attendez que la température soit inférieure à 175 °C (350 °F) avant de rallumer le brûleur. Si le récipient est équipé d'un couvercle, ne le retirez pas.
- Il convient d'utiliser le thermomètre fourni lors de la cuisson à l'huile ou à la graisse. Suivez les instructions contenues dans ce manuel pour installer et utiliser correctement le thermomètre.
- L'usage de cet appareil nécessite une surveillance CONSTANTE. NE laissez PAS l'appareil sans surveillance lorsque de l'huile, de la graisse ou de l'eau chauffe, que des aliments cuisent ou après son utilisation. L'appareil demeure à une température pouvant causer des brûlures longtemps après la fin de la cuisson. Attendez qu'il se soit suffisamment refroidi pour atteindre une température sous les 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Faites preuve de prudence lorsque vous placez des aliments dans les récipients de cuisine quand l'appareil est en marche.
- Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, assurez-vous d'avoir un extincteur de type BC ou ABC à proximité.
- S'il advenait de la pluie, de la neige, du verglas, de la neige fondante ou d'autres formes de précipitations lorsque vous utilisez de l'huile pour la cuisson, recouvrez le récipient à cuisson et éteignez immédiatement le brûleur et l'alimentation en gaz. NE DÉPLACEZ PAS le support à friteuse pour dinde ou le récipient.

Si un incendie d'huile ou de graisse se déclare :
Dans l'éventualité d'un feu de graisse ou d'huile, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie. Dans certains cas, un extincteur à poudre sèche de type BC ou ABC peut maîtriser le feu.

Si un incendie se déclare à l'intérieur du récipient, suivez la procédure que voici :
1. Fermez l'arrivée de gaz
2. Couvrez le récipient avec le couvercle à l'aide d'un gant de protection.

Si un incendie se déclare à l'extérieur du récipient, suivez la procédure que voici :
1. Appelez le service d'incendie
2. Essayez d'éteindre le feu à l'aide d'un extincteur précédemment indiqué.
3. Fermez l'arrivée de gaz si possible.

⚠ MISE EN GARDE ⚠

LES SOUS-PRODUITS DE COMBUSTION LIBÉRÉS AU COURS DE L'UTILISATION DU PRÉSENT APPAREIL CONTIENNENT DES PRODUITS CHIMIQUES RECONNUS DANS L'ÉTAT DE CALIFORNIE COMME CAUSANT DES ANOMALIES CONGÉNITALES, DES PROBLÈMES LIÉS À LA REPRODUCTION ET LE CANCER.

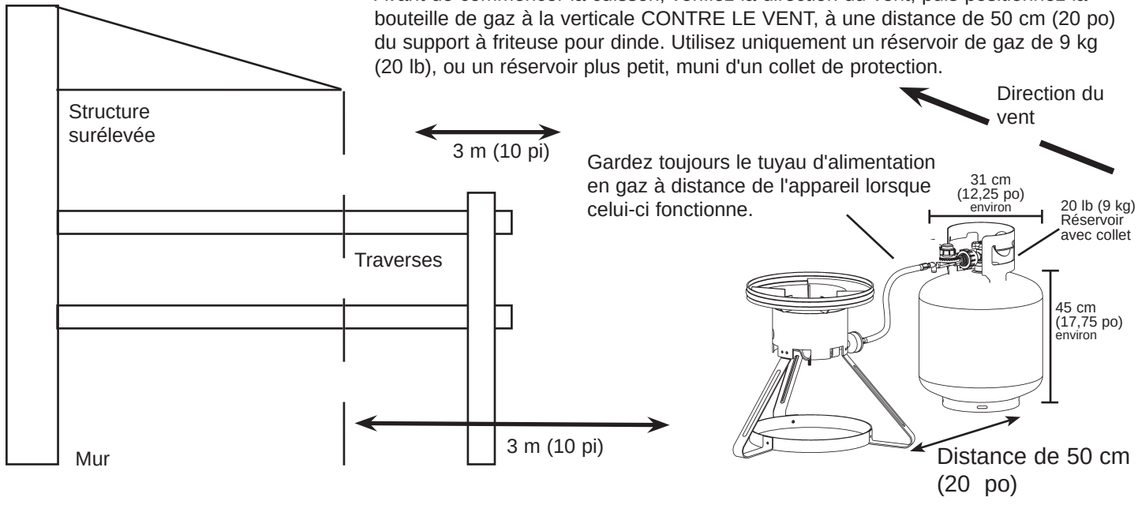
PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

MISE EN GARDE : CE PRODUIT CONTIENT DES PRODUITS CHIMIQUES, Y COMPRIS DU PLOMB, QUI, SELON DES TESTS EFFECTUÉS DANS L'ÉTAT DE CALIFORNIE, PEUVENT CAUSER DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU D'AUTRES DANGERS POUR LA REPRODUCTION. ***LAVEZ-VOUS LES MAINS APRÈS AVOIR MANIPULÉ LE PRODUIT.***

MISE EN GARDE

- Cet appareil au gaz est conçu exclusivement pour une utilisation à l'extérieur. Ne vous en servez pas à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, d'une tente ou de tout autre endroit clos.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil au-dessus ou en-dessous d'un toit couvrant (abri d'auto), d'un auvent, d'une saillie et d'une galerie ou d'un balcon d'un appartement ou d'un condo.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur de véhicules récréatifs ni de bateaux.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être une source de chaleur, et ne doit pas être utilisé comme tel.
- Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre la friteuse et tout mur, traverse, toute structure surélevée ou matière combustible.
- Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence et tout autre liquide ou vapeur inflammable.
- Placez l'appareil sur une surface stable de niveau et non combustible, telle que de la terre battue, du béton ou de la brique. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces qui pourraient prendre feu ou fondre, comme des terrasses en bois, de l'herbe sèche, des feuilles mortes, des barres de bois, du vinyle ou du plastique. Une surface d'asphalte (à revêtement hydrocarburé) peut ne pas convenir.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'emploi pour lequel il a été conçu. Cet appareil n'a pas été conçu à des fins commerciales.
- Gardez les enfants et les animaux à distance de l'appareil en tout temps. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Cette friteuse est conçue pour un usage à l'extérieur uniquement.
- Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Laissez toujours l'appareil refroidir à une température inférieure à 45 ºC (115 ºF) avant de le déplacer ou de le ranger.
- Portez toujours des chaussures lorsque vous vous servez de l'appareil.
- Évitez de toucher les surfaces chaudes. Cet appareil restera chaud pendant et après l'usage. Utilisez toujours des gants ou une manique ignifugés lorsque vous retirez le couvercle ou le panier du récipient de cuisson.
- Masterbuilt ne recommande pas l'emploi d'accessoires et d'ustensiles de cuisine qui n'ont pas été produits ni fournis par Masterbuilt.
- Ne placez jamais un récipient de cuisson vide sur la friteuse pendant son utilisation. Ceci pourrait endommager le récipient de cuisson. Faites preuve de prudence lorsque vous placez des aliments dans les récipients de cuisine quand l'appareil est en marche.
- Gardez le tuyau d'alimentation en gaz à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

Avant de commencer la cuisson, vérifiez la direction du vent, puis positionnez la bouteille de gaz à la verticale CONTRE LE VENT, à une distance de 50 cm (20 po) du support à friteuse pour dinde. Utilisez uniquement un réservoir de gaz de 9 kg (20 lb), ou un réservoir plus petit, muni d'un collet de protection.


Structure surélevée
3 m (10 pi)
Traverses
Mur
3 m (10 pi)
Direction du vent
Gardez toujours le tuyau d'alimentation en gaz à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
31 cm (12,25 po) environ
20 lb (9 kg) Réservoir avec collet
45 cm (17,75 po) environ
Distance de 50 cm (20 po)

POISSONS FRITS, AILES ÉPICÉES ET FRUITS DE MER BOUILLIS

AILES ÉPICÉES
4 l (1 gal) d'huile végétale
24 ailes de poulet
1 petite bouteille de sauce épicée de votre choix
½ cuillerée à thé de sel
¼ cuillerée à thé de poivre
¼ tasse de margarine ou de beurre fondu
1 cuillerée à thé de vinaigre blanc
1 pincée de sel d'ail
Des bâtonnets de céleri (comme plat d'accompagnement)
De la sauce au bleu

Décongelez les ailes si nécessaire et placez-les dans le panier. Versez 4 l (1 gal) d'huile dans un récipient de 10½ pintes et portez l'huile à une température de 175 °C (350 °F). Arrêtez le brûleur. En portant des gants de protection, plongez avec précaution le panier rempli d'ailes de poulet dans l'huile, et rallumez le brûleur. Faites cuire de 8 à 12 minutes. Arrêtez le brûleur. Retirez les ailes et égouttez l'huile; placez-les dans un saladier. Mélangez la sauce épicée avec les ingrédients restants. Versez sur les ailes, mélangez et servez.

POISSONS FRITS À LA MODE CAJUN
4 l d'huile (1 gal)
4 filets de poisson-chat ou de vivaneau rouge, d'une épaisseur d'un à deux centimètres, ou d'environ 250 g (de ½ à ¾ de po, ou de 1 à 1 ¼ lb)
¼ de tasse de farine
¼ de tasse de farine de maïs jaune
1 cuillerée à thé de basilic séché et broyé
1 cuillerée à thé d'oignon en poudre
De ½ à 1 cuillerée à thé de poivre de Cayenne moulu
½ cuillerée à thé de sel d'ail
½ cuillerée à thé de poivre blanc moulu
½ cuillerée à thé de thym séché et broyé
De ¼ à ½ cuillerée à thé de poivre noir
¼ cuillerée à thé de sauge moulue
¼ tasse de margarine ou de beurre

Décongelez le poisson si celui-ci est congelé. Dans un bol, mélangez la farine, la farine de maïs, le basilic, la poudre d'oignon, le poivre de Cayenne, le sel d'ail, le poivre blanc, le thym, le poivre noir, la sauge et le beurre (ou la margarine). Enduisez les deux côtés des filets de poisson avec cette préparation. Faites chauffer 4 litres d'huile (1 gallon) à environ 175 °C (350 °F) et faites frire les filets pendant 3 à 4 minutes.

BOUILLI À LA MODE DU BAS-PAYS
1 lb de crevettes
1 lb de langoustes
1 lb de saucisses fumées
8 petits épis de maïs
2 sachets de bisque de crabe
2 lb de pommes de terre nouvelles

Utilisez le récipient de 30 pintes et le panier d'égouttage. Versez de 8 à 12 l (2 à 3 gal) d'eau et deux sachets de bisque de crabe dans le récipient, et amenez le tout à ébullition. Laissez l'eau bouillir pendant 15 minutes et ajoutez les saucisses (coupez-les en fines tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur [¼ po]). Après 3 minutes, ajoutez les pommes de terre; 3 minutes plus tard, ajoutez le maïs; 3 minutes plus tard ajoutez les crevettes et les langoustes, puis 3 minutes plus tard, retirez et servez.

Pour obtenir une saveur toute Cajun, versez la préparation sur un journal au milieu de votre table et faites des cornets.

OIGNONS FRITS
4 oignons de taille moyenne
Des épices cajun
4 l d'huile (1 gal)

Pelez l'enveloppe externe des oignons. Coupez un demi-centimètre (un quart de pouce) de l'extrémité des oignons pour aplatir le dessus. Faites une entaille en descendant à partir de la partie plate en prenant soin de ne pas descendre jusqu'au fond (arrêtez-vous à un demi-centimètre du fond). Répétez cette étape de 3 à 4 fois supplémentaires, afin de couper l'oignon en forme de tarte. Décollez les quartiers d'oignon avec vos doigts, et assaisonnez l'intérieur et l'extérieur. Faites frire dans l'huile les oignons de 3 à 4 minutes à 175° C (350 °F), la partie plate vers le bas.

Envoyez-vous vos recettes :
Marketing Dept.
Masterbuilt Mfg. Inc.
1 Masterbuilt Court
Columbus, GA 31907

COMMENT FAIRE FRIRE DES STEAKS

• Choisissez les steaks en fonction de leur épaisseur.
• Assaisonnez l'extérieur des steaks avec la marinade sèche Sizzlin' Steak Dry Rub de Southern Secrets.
• Mettez 2 gallons d'huile dans un récipient de 28,4 L (30 pintes).

ÉTAPE 1 – Placez les steaks sur la grille pour steaks

ÉTAPE 2 – Chauffez l'huile jusqu'à ce que sa température atteigne 177 °C (350 °F). Il est important de maintenir une température de 177 °C (350 °F) pendant la cuisson. Placez la grille dans le panier et descendez doucement celui-ci dans l'huile (n'oubliez pas les gants de protection). Faites cuire les steaks selon les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous :

Temps de cuisson pour 1 à 4 steaks.

Épaisseur	Médium saignant	Médium	Bien cuit
1/2 po	1 minute	2 minutes	3 minutes
3/4 po	2 minutes	3 minutes	4 minutes
1 po	3 minutes	4 minutes	5 minutes
1 1/4 po	4 minutes	5 minutes	6 minutes
1 1/2 po	5 minutes	6 minutes	7 minutes

ÉTAPE 3 – Lorsque vous avez terminé l'utilisation de l'appareil, éteignez-le (position OFF), puis retirez lentement les aliments.

COMMENT FAIRE FRIRE DES POULETS DE CORNOUAILLES

- Utilisez de 1 à 4 poulets de Cornouailles totalement décongelés
- Ajoutez la marinade Southern Secrets de votre choix dans chaque poulet. Assaisonnez l'extérieur des poulets avec la marinade sèche de Southern Secrets.
- Mettez 2 gallons d'huile dans un récipient de 28,4 L (30 pintes).

Temps de cuisson pour 4 poulets de Cornouailles :
Le temps de cuisson correspond à 3 minutes par livre, plus 5 minutes.
Exemple : utilisez le poids du poulet le plus lourd.

1 poulet = 0,80 kg (1,87 lb)
3 minutes × 1,87 = 5,61
5,61 minutes + 5 = 10,61
Temps de cuisson total = 11 minutes

Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez le brûleur (position OFF), puis retirez lentement les aliments.

MISE EN GARDE

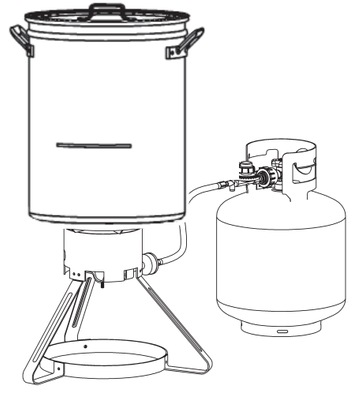
Ne laissez pas l'huile chauffer au-delà de 200 °C (400 °F). Quatre litres (un gallon) d'huile peuvent atteindre 175 °C (350 °F) en 7 à 10 minutes. Utilisez le thermomètre pour vérifier la température. Si l'huile commence à fumer, arrêtez IMMÉDIATEMENT le brûleur.
Lorsqu'elle fonctionne, ne laissez pas la rôtissoire sans surveillance. L'huile va chauffer rapidement et s'enflammera entre 287 °C (550 °F) et 371 °C (700 ° F).
Omettre de décongeler et de sécher complètement des aliments peut provoquer un débordement d'huile ou de graisse. Lorsque vous utilisez de l'huile ou de la graisse de cuisson, vous DEVEZ décongeler et sécher les aliments à l'aide d'une serviette afin d'enlever totalement l'excès d'eau. Si des paillettes de glace demeurent dans la nourriture, cela indique que le processus de décongélation n'est pas achevé, et cela peut entraîner un débordement lorsque l'aliment en question est placé dans l'huile CHAUDE, ce qui peut causer un incendie.
Ne laissez pas de l'huile ou de la graisse chauffer sans surveillance.

MISE EN GARDE

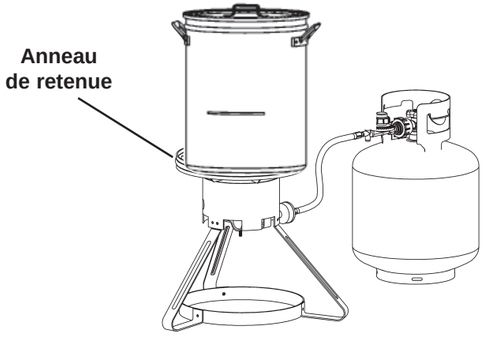
- Effectuez toujours un test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse chaque fois que vous utilisez l'appareil.
- Évitez de heurter l'appareil afin de prévenir les éclaboussures de liquide bouillant.
- Le réservoir de gaz doit toujours être déconnecté de la rôtissoire lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Gardez les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme du brûleur. Ne vous penchez pas au-dessus de la friteuse au moment d'allumer. L'appareil génère une flamme ouverte. Des cheveux non attachés ou des vêtements amples peuvent prendre feu.
- Il ne faut jamais fixer le réservoir de gaz, déplacer ou modifier les raccords pour le gaz lorsque l'appareil est en marche.
- De même, ne déconnectez pas le réservoir de gaz lorsque la friteuse fonctionne.
- N'utilisez jamais un réservoir de gaz qui montre des signes de bosselure, d'entaille, de renflement, de dommage par le feu, d'érosion, de fuite, de rouille excessive, ou de toute autre forme de dommages externes visibles. Le réservoir peut se révéler dangereux : dans un tel cas, il convient de l'apporter à un fournisseur en gaz propane pour le faire inspecter.
- Avant l'allumage des brûleurs, retirez toutes les pièces de la friteuse pour empêcher qu'une explosion ne se produise en raison de l'accumulation de gaz.
- Si le brûleur ne s'allume pas, fermez d'abord la valve de commande du régulateur et attendez cinq minutes avant de le rallumer. Si le brûleur s'éteint en cours d'utilisation, fermez d'abord le régulateur (position OFF), puis le réservoir.
- Ne permettez pas à qui que ce soit de mener des activités autour de l'appareil pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi. La friteuse est chaude pendant son utilisation et le demeure quelque temps après.
- Laissez toujours à l'eau, à l'huile ou à la graisse chaude le temps de se refroidir en dessous de 45 ºC (115 ºF) avant de transporter l'appareil afin d'éviter les risques de graves brûlures.
- Ne laissez jamais tomber des aliments ou des accessoires dans les liquides chauds. Au contraire, faites-les descendre progressivement afin d'éviter des éclaboussures. Soyez prudent lorsque vous retirez la nourriture de l'eau, de l'huile ou de la graisse. Ces liquides sont brûlants et peuvent entraîner des brûlures.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, faites preuve de vigilance lorsque vous retirez le panier du récipient afin d'éviter de renverser le récipient du support de la friteuse.
- Ne placez jamais d'ustensile de verre, de plastique ou de céramique sur l'appareil.
- Lorsque vous avez terminé l'utilisation de l'appareil, fermez toujours en premier la valve de commande du régulateur, puis ensuite celle du réservoir de gaz.

Ne pas utiliser de récipient de cuisson excédant 28,4 l (30 pintes). Ces récipients doivent tenir à l'intérieur de l'anneau de retenue de la friteuse.

Incorrect



Correct



MISE EN GARDE

- La consommation d'alcool ou de médicaments, que ceux-ci soient sur ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement l'appareil ou à faire fonctionner celui-ci de manière sécuritaire.
- N'obstruez pas l'écoulement des gaz de combustion ni les orifices de ventilation. Veillez à garder les orifices pour la ventilation dégagés et libres de tout débris.
- L'installation de cet appareil doit se faire en conformité avec les codes locaux et, en l'absence de ceux-ci, avec le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage and Handling, CSA B149.2, ou le code Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 et Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series.
- Le réservoir de gaz employé doit être fabriqué et étiqueté conformément à la norme CFR 49 relative aux réservoirs de gaz propane du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada CAN/CSA-B339 « Bouteilles et tubes utilisés pour le transport des marchandises dangereuses ».

DANGER

Entreposage, mise en place et remplissage du réservoir de gaz :

- N'entreposez pas un réservoir de gaz de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci.
- Ne remplissez jamais le réservoir à plus de 80 % de sa capacité. Des bouteilles trop remplies peuvent libérer du gaz. La soupape de sûreté-décharge de la bouteille à gaz peut surchauffer, les gaz peuvent donc se libérer, ce qui entraînera un incendie intense pouvant causer la mort ou de graves blessures.
- Si vous voyez, sentez, ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement du réservoir de gaz et de l'appareil et appelez le service d'incendie. Un incendie peut survenir, causant de sérieuses blessures, voire la mort.
- Placez un capuchon cache-poussière sur la valve du réservoir lorsque celui-ci n'est pas utilisé. N'utilisez que le capuchon cache-poussière qui a été fourni avec le réservoir. L'emploi d'autres types de capuchon risque d'entraîner des fuites de gaz.

À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels et des blessures, voire la mort.

Pour votre sécurité

Vérification du rangement du réservoir et de l'appareil :

- Le réservoir DOIT être entreposé à l'extérieur, hors de la portée des enfants; il NE DOIT PAS être entreposé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- Avant toute utilisation, vérifiez l'ensemble des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau de gaz pour identifier la présence éventuelle de dommages.
- Avant chaque utilisation, effectuez un test d'étanchéité à l'eau savonneuse.

INSTRUCTIONS DE CUISSON POUR RÉCIPIENTS SANS LIGNE DE REMPLISSAGE

ÉTAPE 1 – Placez l'aliment que vous souhaitez faire cuire (dinde) sur ou dans le support (panier).
ÉTAPE 2 – Placez l'aliment et le support dans le récipient de cuisson vide.
ÉTAPE 3 – Remplir ce dernier avec de l'eau jusqu'à ce que l'aliment soit recouvert. Pour les grands récipients uniquement, il convient de laisser 8 cm (3 po) entre ce niveau et le haut du récipient.
ÉTAPE 4 – Retirez l'aliment du récipient, puis marquez le niveau d'eau sur le bord de celui-ci, ou encore mesurez le volume d'eau qu'il contient.
ÉTAPE 5 – Videz l'eau et séchez totalement le récipient et l'aliment.
ÉTAPE 6 – Le volume d'eau correspond au volume d'huile de cuisson qu'il est nécessaire de mettre dans le récipient pour cuire l'aliment en question.

DANGER

**SI VOUS NE SUIVEZ PAS EXACTEMENT LES INSTRUCTIONS 1 à 6,
UN DÉBORDEMENT D'HUILE POURRAIT SE PRODUIRE, ENTRAÎNANT DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES BLESSURES, VOIRE LA MORT.**

POUR VOTRE SÉCURiTÉ, VEUILLEZ SUIVRE CETTE PROCÉDURE
COMMENT FAIRE FRIRE CORRECTEMENT UNE DINDE

ÉTAPE 1 – Si la ligne de remplissage est indiquée sur le récipient, alors l'ÉTAPE 1 n'est pas nécessaire. Remplissez le récipient avec de l'huile jusqu'à la ligne de remplissage et passez à l'ÉTAPE 2. S'il n'y a aucune ligne de remplissage, déposez la dinde décongelée, d'un poids allant jusqu'à 8 kg (18 lb) maximum, dans le panier, et abaissez-la dans le récipient vide. Remplissez le récipient d'eau jusqu'à ce que le croupion de la dinde soit entièrement immergé. Il convient de laisser 8 cm (3 po) entre le niveau d'eau et le haut du récipient. Retirez la dinde du récipient tout en laissant l'eau drainer entièrement de la dinde. Une fois qu'elle est sortie, notez le niveau d'eau. Videz l'eau hors du récipient et replissez-le d'huile jusqu'à la marque.

ÉTAPE 2 – Assurez-vous que la dinde est complètement décongelée et libre de toute glace ou eau. Remplissez la dinde de la marinade de votre choix. Badigeonnez l'extérieur de la dinde avec un assaisonnement cajun Dry Rub. Replacez la dinde à l'intérieur du panier, avec les pattes pointant vers le haut. Allumez le brûleur (cf. page 9) et portez la température de l'huile à 175 °C (350 °F).

Tournez le brûleur sur la position OFF avant de placer la dinde dans l'huile. Tout en portant des mitaines de cuisson et en vous assurant de vous tenir à distance de la vapeur brûlante, abaissez très lentement la dinde dans l'huile et recouvrez le tout d'un couvercle. Rallumez le brûleur.

En vous fiant au thermomètre, maintenez la température à 175 °C (350 °F). Appliquez un temps de cuisson de 3 minutes par livre, puis ajoutez 5 minutes pour obtenir le temps total. La dinde peut flotter avant la fin du temps de cuisson. Continuez de la faire cuire pendant l'ensemble du temps calculé. Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez le brûleur (position OFF), puis retirez lentement les aliments.

Exemple : cuisson d'une dinde de 7,50 kg (16,50 lb)
3 minutes × 16,5 = 49,5
49,5 minutes + 5 = 54,5
Temps de cuisson total = 54,5 minutes
ÉTAPE 3 – Lorsque vous avez terminé l'utilisation de l'appareil, éteignez-le (position OFF), puis retirez lentement le panier. Suspendez le panier sur le côté du récipient. Il s'agit d'un moyen sécuritaire et simple de laisser la dinde drainer et refroidir en même temps.

Décongélation d'une dinde dans de l'eau froide

Temps de décongélation :
De 3,6 kg (8 lb) à 5,4 kg (12 lb) : de 4 à 6 heures
De 5,4 kg (12 lb) à 7,3 kg (16 lb) : de 6 à 8 heures
De 7,3 kg (16 lb) à 8,2 kg (18 lb) : de 8 à 10 heures

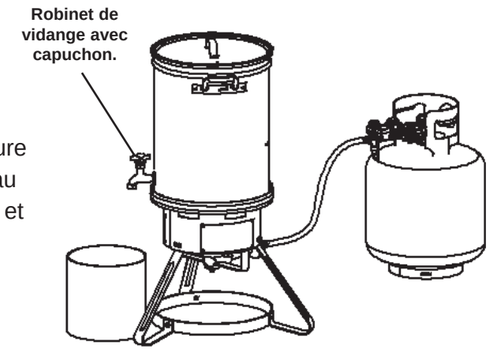
Les dindes décongelées grâce à la méthode de l'eau froide devraient être mises à cuire immédiatement puisque la température n'était pas régularisée.

Utilisation du récipient avec le robinet de vidange :

Les unités sont vendues avec ou sans robinet de vidange.

1. Assurez-vous que la valve de contrôle est en position fermée (OFF) avant d'ajouter de l'huile ou de l'eau.
2. Fermez le capuchon sur le robinet de vidange.
3. La température de l'huile ou de l'eau doit être inférieure à 37 °C (100 °F) avant de procéder à la vidange.

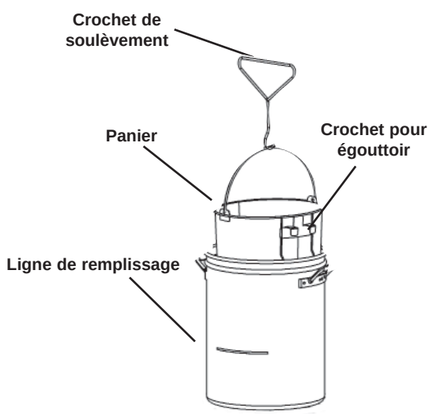
ATTENTION : ne drainez pas l'huile ni l'eau avant que la température du liquide ne soit inférieure à 37 °C (100 °F). De l'eau ou de l'huile chaude peut causer de graves brûlures et blessures.



Utilisation du récipient avec le panier à crochet pour égouttoir :

Ne remplissez pas trop le récipient avec de l'huile ou de l'eau. Une ligne de remplissage est indiquée sur les plus gros récipients. Il se peut que les plus petits ne comportent pas cette indication.

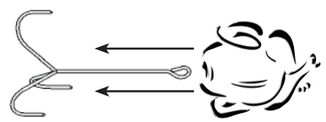
1. Placez les aliments assaisonnés dans le panier.
2. Abaissez lentement le panier dans l'huile ou dans l'eau à l'aide du crochet de soulèvement. Portez des gants de protection. Tenez-vous à l'écart de la vapeur chaude.
3. Mettez le couvercle.
4. Lorsque les aliments sont prêts à être retirés, mettez le brûleur en position ARRÊT. Enlevez le couvercle et servez-vous du crochet de soulèvement pour soulever lentement le panier. Portez des gants de protection. Tenez-vous à l'écart de la vapeur chaude.
5. Accrochez le panier du côté du récipient avec le crochet pour égouttoir, ce qui permet à l'aliment cuit de s'égoutter et de refroidir.

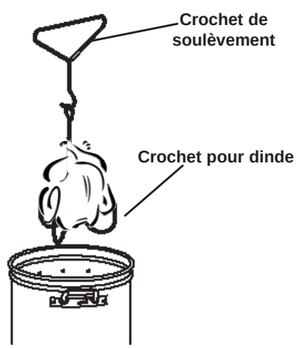


Utilisation du pot avec le crochet pour dinde :

Ne remplissez pas trop le récipient avec de l'huile ou de l'eau. Une ligne de remplissage est indiquée sur les plus gros récipients. Il se peut que les plus petits ne comportent pas cette indication.

1. Placez le crochet pour dinde sur le côté.
2. Enfilez doucement la dinde sur le crochet, cavité de la poitrine en premier, comme indiqué ci-dessous.
3. Abaissez le crochet pour la dinde dans l'huile ou l'eau à l'aide du crochet de soulèvement. Portez des gants de protection. Tenez-vous à l'écart de la vapeur chaude.
3. Mettez le couvercle.
4. Lorsque les aliments sont prêts à être retirés, mettez le brûleur en position ARRÊT. Enlevez le couvercle et servez-vous du crochet de soulèvement pour soulever lentement le crochet pour la dinde. Portez des gants de protection. Tenez-vous à l'écart de la vapeur chaude.
5. Laissez les aliments s'égoutter et refroidir.





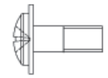
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET LES MISES EN GARDE ATTENTIVEMENT AVANT DE PROCÉDER AU MONTAGE OU À L'UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE POUR DINDE.

LISTE DES PIÈCES

Nº D'ARTICLE	QUANTITÉ	DESCRIPTION
1	1	Tête de la friteuse
2	3	Pieds
3	1	Anneau inférieur
4	1	Régulateur et tuyau
5	1	Obturateur d'air
6	1	Ressort

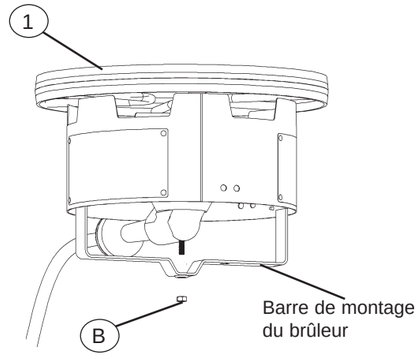
LISTE DE LA QUINCAILLERIE

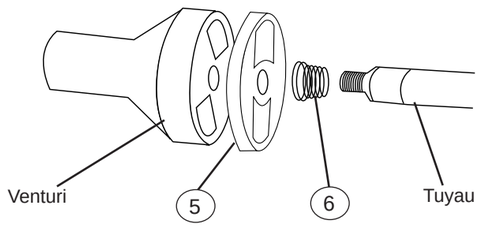


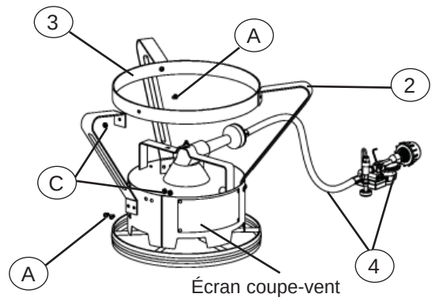
(A)
M6x13
Vis d'accouplement à tête cruciforme
Qté - 9

(B)
Écrou du brûleur
Qté - 1

(C)
M6 Écrou du brûleur
Qté - 9







ÉTAPE 1 Assemblage du brûleur

Retirez l'écrou (B) du fond du brûleur. Déposez le brûleur sur sa barre de montage avec sa cheville sortant en bas par le trou au centre de la barre de montage.

ÉTAPE 2 Montage du tuyau et du régulateur sur le brûleur :

REMARQUE : ne les serrez pas trop. Les pas de vis doivent s'aligner facilement; n'abîmez pas le filetage en forçant le tuyau dans le brûleur.

Placez l'obturateur d'air (5) sur le venturi du brûleur tel qu'illustré. Glissez la petite extrémité du ressort (6) dans l'extrémité du tuyau. Vissez l'extrémité du tuyau, puis tournez dans le sens horaire pour serrer à la main.

ÉTAPE 3 Montage des pieds

NOTE : ne serrez pas excessivement les pièces de quincaillerie.

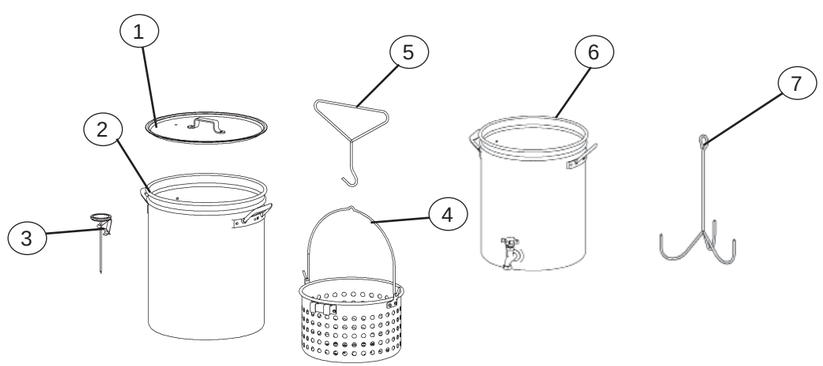
Placez le pied (2) à l'intérieur de l'écran coupe-vent. Attachez le pied au coupe-vent au moyen de la vis (A) et de l'écrou (C) de la façon illustrée. Procédez de même avec les autres pieds. Fixez l'anneau inférieur (3) à chaque pied à l'aide de la vis (A) et de l'écrou (C).

Parvenu à cette étape, serrez toutes les pièces de quincaillerie.

Avant toute utilisation, vérifiez l'ensemble des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.

LISTE DES PIÈCES D'USTENSILES DE CUISINE

Nº D'ARTICLE	QUANTITÉ	DESCRIPTION	CONVIENT AUX MODÈLES
1	1	Couvercle	TOUS LES MODÈLES
2	1	Récipient de 30 pintes	20020107,20020209,20020407, 20021614
3	1	Thermomètre de 12 po avec attache	TOUS LES MODÈLES
4	1	Panier	20020109, 20020407, 20020507
5	1	Crochet de soulèvement	TOUS LES MODÈLES
6	1	Récipient de 30 pintes avec couvercle	20020209, 20020507
7	1	Crochet pour dinde	20020107, 20020209, 20021614



Flamme jaune

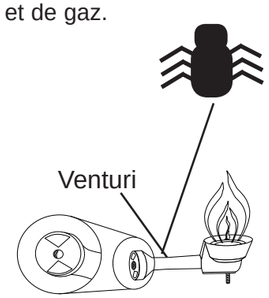
Notre question la plus fréquemment posée

Aucune flamme

Lorsque la flamme du brûleur en fonte est jaune, ou lorsqu'il n'y a pas de flamme du tout, que faut-il faire?

Si le brûleur ne s'allume plus, s'éteint, émet une flamme jaune ou en cas de présence de flamme à l'intérieur du venturi, il est alors nécessaire de vérifier si ce dernier n'est pas obstrué. Les araignées ou d'autres insectes peuvent faire un nid à l'intérieur du tube venturi, bloquant ainsi l'écoulement d'air et de gaz.

GARDEZ L'OBTURATEUR D'AIR FERMÉ APRÈS CHAQUE UTILISATION.



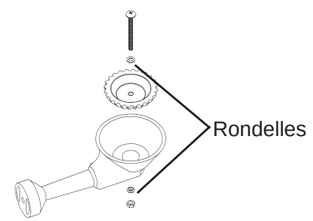
NETTOYAGE

1. Retirez le tuyau du brûleur à l'aide d'une clef de 7/16 po.
2. Insérez un petit bâton dans l'orifice duquel le tuyau a été retiré.
3. Approchez le brûleur d'une source de lumière pour regarder si cet orifice comporte des obstructions.
4. Si le brûleur n'a pas été nettoyé, purgez-le avec de l'eau.
5. Une fois que le brûleur est débarrassé de ses impuretés, réassemblez celui-ci (obturateur d'air, ressort, tuyau).

Consultez la page 6

Si une flamme survient à l'intérieur du venturi, cela est dû à un blocage qui risque d'entraîner des dommages à l'assemblage du tuyau.

N'OUBLIEZ PAS D'AJOUTER LES RONDELLES LORSQUE VOUS RÉASSEMBLEZ LE BRÛLEUR



LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Nº D'ARTICLE	DESCRIPTION	CONVIENT AUX MODÈLES
990000141	Trousse pour la tête de la friteuse	20020107, 20020407, 20020507, 20020209, 20021614
99020002	Trousse pour la tête de la friteuse	20020109
990000142	Trousse pour le pied	TOUS LES MODÈLES
990070073	Trousse pour l'anneau du socle	TOUS LES MODÈLES
990070074	Trousse pour le brûleur	TOUS LES MODÈLES
990070049	Trousse pour le ressort de la valve de gaz et l'obturateur du gaz	TOUS LES MODÈLES
900000481	Récipient de 30 pintes en aluminium sans robinet	20020107, 20020407, 20020209
903070007	Récipient de 30 pintes en aluminium avec robinet	20020109, 20020507
903070020	Récipient de 30 pintes en aluminium sans robinet	20021614
903070017	Couvercle en aluminium	TOUS LES MODÈLES
903070018	Panier en aluminium	20020109, 20020407, 20020507
900000445	Crochet pour dinde	20020107, 20020209
902060014	Crochet de soulèvement	TOUS LES MODÈLES
903070009	Thermomètre de 12 po avec attache	TOUS LES MODÈLES
903070006	Trousse pour le tuyau, la valve et le régulateur avec minuterie	TOUS LES MODÈLES
900000485	Manuel de l'utilisateur	TOUS LES MODÈLES
900000475	Emballage de quincaillerie ANG/ESP	20020107, 20020407, 20020507, 20020209
99020001	Emballage de quincaillerie ANG/FRA	20020109, 20021614

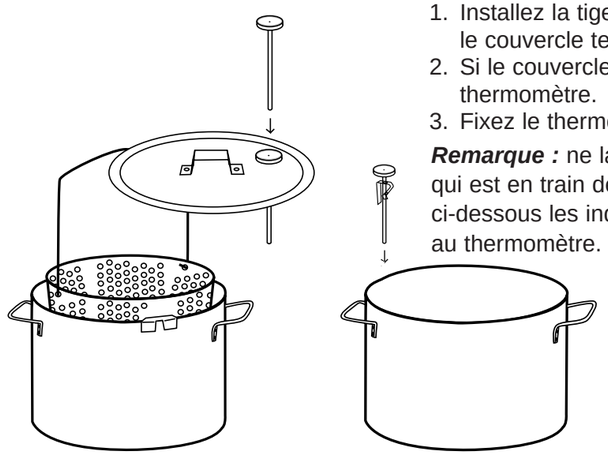
ARRÊTEZ!

NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU DÉTAILLANT
Pour obtenir de l'aide lors du montage ou en cas de pièces abîmées ou manquantes, appelez le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581

MISE EN GARDE

Si l'huile commence à fumer, ÉTEIGNEZ LE BRÛLEUR (position OFF). Cela signifie que l'huile a dépassé la température de 200 °C (400 ºF) et qu'elle pourrait s'enflammer. Laissez l'huile refroidir jusqu'à une température de 175 °C (350 °F), avant de rallumer le brûleur.
Lorsque vous cuisinez à l'huile, éteignez TOUJOURS le brûleur avant de descendre l'aliment que vous allez faire cuire dans l'huile.
Rallumez-le une fois que l'aliment est immergé.
NE PLACEZ PAS LE BRÛLEUR SUR UNE FAIBLE INTENSITÉ AFIN DE GARDER L'HUILE CHAUDE POUR UN USAGE ULTÉRIEUR. LA TEMPÉRATURE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE VA CONTINUER À MONTER ET FINIRA PAR PRENDRE FEU.

INSTALLATION DU THERMOMÈTRE

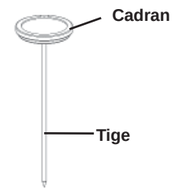


1. Installez la tige du thermomètre à l'intérieur de l'orifice présent sur le couvercle tel qu'indiqué.
2. Si le couvercle n'est pas utilisé, glissez l'attache sur la tige du thermomètre.
3. Fixez le thermomètre sur le côté du récipient tel qu'indiqué.

Remarque : ne laissez pas le thermomètre pénétrer dans l'aliment qui est en train de cuire. Cela donnerait une indication fausse. Voir ci-dessous les indications relatives aux vérifications de sécurité liées au thermomètre.

MISE EN GARDE

Vérifications de sécurité liées au thermomètre



- Avant chaque utilisation, déposez la tige du thermomètre dans l'eau bouillante et assurez-vous qu'il atteigne une température d'environ 100 °C (212 °F), à plus ou moins 10 °C (20 °F). Si l'eau n'atteint pas une telle température, communiquez avec Masterbuild pour commander un nouvel appareil.
- Lorsque le thermomètre est plongé dans de l'huile CHAUDE, faites en sorte qu'il ne perce pas la dinde ou d'autres aliments. Cela donnerait une indication fausse.
- Lorsque le thermomètre est en place, l'indication donnée par le cadran va continuer de monter. Continuez de surveiller le cadran afin de s'assurer qu'il ne bloque pas avant d'être parvenu à 175 °C (350 °F).
- Si l'huile commence à fumer et que l'indication du cadran du thermomètre se bloque avant d'avoir atteint 175 °C (350 °F), éteignez le brûleur et ARRÊTEZ LA CUISSON IMMÉDIATEMENT. Un nouveau thermomètre est nécessaire. Si vous veniez à perdre ou à casser le thermomètre fourni avec l'appareil, appelez Masterbuilt pour en commander un nouveau au 1-800-489-1581.
  Modèle DF12 – Thermomètre de 12 po pour récipient de 30 pintes.

MISE EN GARDE

Éteignez toute flamme nue avant de connecter le régulateur au réservoir de gaz. Fermez l'alimentation en gaz après chaque usage.

RACCORD DU RÉGULATEUR À LA VALVE DU RÉSERVOIR DE GAZ

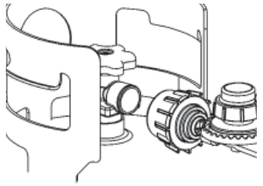
SENS HORAIRE

ON

SENS ANTIHORAIRE

OFF

RACCORD DE TYPE 1 VERS LE RÉSERVOIR DE GAZ



Inspectez le tuyau avant chaque utilisation.

Si vous repérez des signes d'usure, d'entailles ou de fuites, remplacez le tuyau et le régulateur par la pièce nº 903070006.

UTILISATION DE LA VALVE DE COMMANDE DU RÉGULATEUR

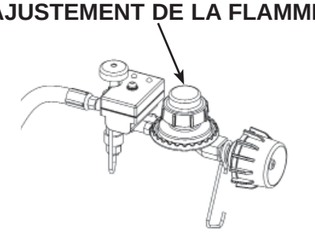
ON

SENS HORAIRE

OFF

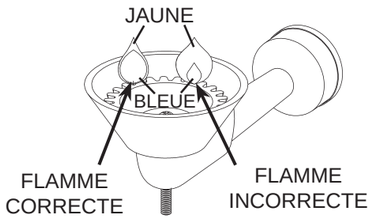
SENS ANTIHORAIRE

CONTRÔLE DU RÉGULATEUR AJUSTEMENT DE LA FLAMME

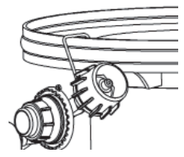


La valve de commande du régulateur est utilisée pour ajuster la flamme du brûleur. Le fait de tourner le bouton de commande dans le sens horaire augmente la flamme du brûleur, et le fait de le tourner dans le sens contraire réduit et éteint la flamme.

Ajustez l'obturateur d'air au brûleur jusqu'à que la flamme de celui-ci devienne aussi bleue que possible.



Les régulateurs de type 1 seront dotés d'un crochet t[illegible]



Le crochet du régulateur est utilisé afin de conserver le régulateur au-dessus du sol lorsqu'il est retiré du réservoir de gaz propane. Attachez-le à l'appareil tel qu'indiqué.

Avertissement et procédure du test d'étanchéité à l'eau savonneuse

- Un test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse doit être effectué chaque fois que l'on effectue le raccord de la bouteille à gaz à l'appareil ou à chaque utilisation.
- Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse doit être effectué à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Au cours du test, gardez la friteuse loin de toute flamme nue, étincelle ou cigarette allumée.
- Cette friteuse à gaz pour dinde a été conçue pour fonctionner uniquement avec du gaz propane. Ce produit ne fonctionnera pas avec du gaz naturel.
- N'utilisez en aucun cas une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.
- Retirez toujours les ustensiles du support de la friteuse lorsque vous procédez au test d'étanchéité à l'eau savonneuse.

PROCÉDURE :

1. Retirez tout article de cuisine du support de la friteuse.

2. Assurez-vous que le régulateur et la valve de la bouteille de gaz sont en position ARRÊT.

3. Préparez une solution d'eau savonneuse en combinant une (1) part de liquide à vaisselle avec trois (3) parts d'eau afin de vérifier la possibilité d'une fuite de gaz dans le tuyau ou les raccords au régulateur ou aux raccords du régulateur à la bouteille de gaz. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur la valve du réservoir de gaz, le régulateur, ainsi que sur toute la longueur du tuyau entre le réservoir et le brûleur.

4. Ouvrez la valve du réservoir (la valve de commande du régulateur devrait être en position OFF), et surveillez la valve pour repérer l'apparition éventuelle de bulles. NE LAISSEZ PAS L'ARRIVÉE DE GAZ OUVERTE PENDANT PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, fermez le réservoir de gaz et procédez au serrage des raccords. Reprenez le test.

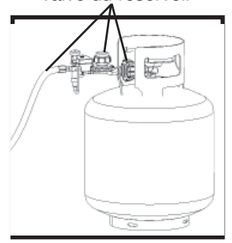
5. Lorsque la bouteille de gaz a été testée, suivez les instructions de fonctionnement de la minuterie qui figurent à la page 10. N'ALLUMEZ PAS LE BRÛLEUR. Ouvrez la valve de commande du régulateur d'un tour complet, puis vérifiez la formation possible de bulles vis-à-vis de la valve, tout le long du tuyau et au niveau du raccord avec le brûleur. NE LAISSEZ PAS L'ARRIVÉE DE GAZ OUVERTE PENDANT PLUS DE 12 SECONDES. Si la solution d'eau savonneuse commence à faire des bulles, cela signifie que du gaz s'échappe par le raccord ou le tuyau. Fermez la valve du régulateur, puis le réservoir de gaz, et enfin resserrez le raccord qui fuit. Si le test est terminé et que vous n'avez repéré aucune fuite, attendez au moins 5 minutes pour permettre la dissipation d'émanations avant de rallumer la friteuse.

6. Après le test, appuyez sur le bouton d'alimentation de la minuterie pour fermer l'arrivée de gaz.

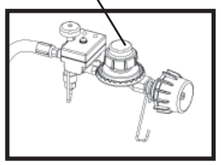
AU COURS DU TEST D'EAU SAVONNEUSE, SI DES BULLES CONTINUENT D'APPARAÎTRE, ARRÊTEZ. N'UTILISEZ PLUS VOTRE APPAREIL ET APPELEZ VOTRE DISTRIBUTEUR DE GAZ PROPANE OU MASTERBUILT AU 1-800-489-1581.

REMARQUE : EMPLOYEZ UN RÉSERVOIR DE GAZ DE 9 KG (20 LB), OU PLUS PETIT, MUNI D'UN COLLET DE PROTECTION AVEC CET APPAREIL. N'UTILISEZ QUE DES RÉSERVOIRS MUNIS DE L'INDICATON « PROPANE »

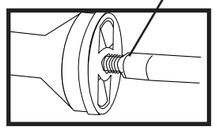
Brûleur, tuyau, régulateur et valve du réservoir



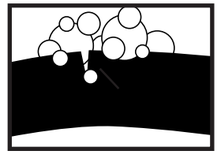
Valve de commande du régulateur



Brûleur, tuyau et raccord de l'orifice



Test d'étanchéité à l'eau savonneuse.

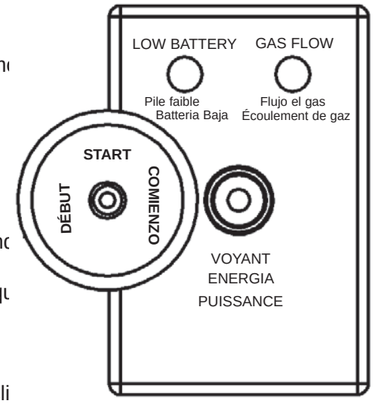


GUIDE DE DÉPANNAGE

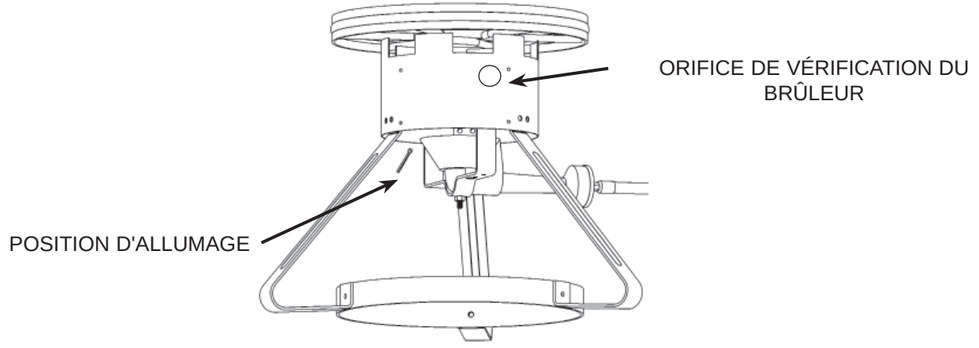
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION POSSIBLE
Le brûleur ne s'allume pas	Circulation de gaz trop faible du réservoir de propane	Ouvrez entièrement le réservoir de propane
	Le niveau de gaz dans le réservoir de propane est bas ou le réservoir est vide.	Vérifiez le niveau de gaz du réservoir de propane
	Brûleur obstrué	Nettoyez et inspectez le brûleur pour vérifier si des araignées, des nids d'insectes ou d'autres débris sont présents
	Brûleur défectueux	Appelez Masterbuilt au 1-800-489-1581.
Sifflements ou gargouillements provenant du circuit de gaz reliant le réservoir au brûleur	Présence d'eau dans le brûleur	Assurez-vous que le brûleur est bien sec et qu'il ne contient aucune trace d'humidité
	Tuyau endommagé	Effectuez un test à l'eau savonneuse afin de vérifier la présence de craquelures. Se reporter à la page 14
	Fuite de gaz	Inspectez toutes les connexions du circuit de gaz afin de détecter les fuites potentielles. Se reporter à la page 14
La minuterie ne fonctionne pas	Les piles sont épuisées.	Remplacez les piles. Se reporter à la page 11
	Oubli d'appuyer sur le bouton de mise en marche	Suivez les instructions relatives à la minuterie. Se reporter à la page 10
	Minuterie défectueuse	Appelez Masterbuilt au 1-800-489-1581.
La minuterie s'est arrêtée trop tôt.	Les piles sont épuisées.	Remplacez les piles. Se reporter à la page 11
Flamme irrégulière et trop jaune	Brûleur obstrué	Nettoyez et inspectez le brûleur pour vérifier si des araignées, des nids d'insectes ou d'autres débris sont présents.
	Amortisseur à air mal réglé	Ajustez l'obturateur d'air au brûleur jusqu'à que la flamme de celui-ci devienne aussi bleue que possible. Se reporter à la page 9
La flamme s'éteint	Le niveau de gaz dans le réservoir de propane est bas ou le réservoir est vide.	Vérifiez le niveau de gaz du réservoir de propane
	Trop de vent	Vérifiez la direction du vent et installez l'appareil bien à l'abri. Se reporter à la page 3
	Brûleur obstrué	Nettoyez et inspectez le brûleur pour vérifier si des araignées, des nids d'insectes ou d'autres débris sont présents
	Présence d'eau dans le brûleur	Assurez-vous que le brûleur est bien sec et qu'il ne contient aucune trace d'humidité
	Brûleur défectueux	Appelez Masterbuilt au 1-800-489-1581.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR

1. Vérifiez le régulateur afin de vous assurer qu'il est en position ARRÊT avant de le brancher à la bouteille à gaz. Effectuez un test d'étanchéité à l'eau savonneuse avant chaque utilisation.
2. Ouvrez le robinet de réglage du réservoir.
3. Pour faire fonctionner la minuterie, appuyez sur le bouton d'alimentation; les tém
4. Appuyez sur le bouton DÉMARRAGE; la lumière verte restera allumée, ce qui permettra un écoulement de gaz durant 15 minutes.
5. Mettez le régulateur en marche.
6. Placez une allumette en feu dans le brûleur en dessous du pare-vent, comme ind
7. Tournez doucement la valve du régulateur dans le sens des horaire jusqu'à ce qu



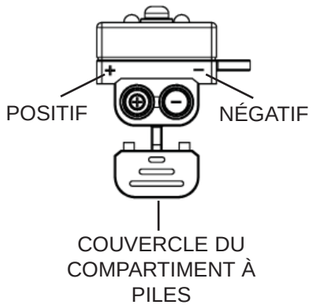
- La minuterie fonctionne pendant 15 minutes avant d'arrêter l'écoulement de gaz.
- Lorsqu'il ne reste que 5 minutes , le voyant d'écoulement de gaz commence à cli 2 minutes , le voyant d'écoulement de gaz commence à clignoter rapidement.
- Si le brûleur ne s'allume pas en 5 secondes, tournez la valve du régulateur en position ARRÊT, puis fermez la valve du réservoir de gaz. Attendez 5 minutes que les vapeurs se dissipent, puis tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête avant de rallumer l'appareil.
- Si la flamme s'éteint, attendez au moins 5 minutes pour permettre la dissipation des vapeurs de gaz avant de réinitialiser la minuterie et de rallumer.
- Une fois que le brûleur s'est allumé, ouvrez la valve du régulateur jusqu'à ce que la flamme augmente. Utilisez l'obturateur d'air sur le brûleur pour ajuster la flamme jusqu'à ce qu'elle devienne bleue. Réduisez la flamme.
- Remplissez le récipient avec de l'eau ou de l'huile. NE le remplissez PAS à plus du tiers de sa capacité. Cela limitera le risque de débordements dangereux. Note : NE PAS placer un récipient vide sur une flamme nue. Cela endommagerait le récipient.
- Portez l'eau ou l'huile à la température désirée en ajustant la valve de commande du régulateur. La température de l'huile ne doit jamais dépasser 200 °C (400 °F). L'huile prend feu entre 287 °C (550 °F) et 371 °C (700 °F).
- Utilisez toujours un thermomètre lorsque vous utilisez la friteuse.
- Après chaque utilisation, fermez la valve de contrôle du régulateur, puis fermez l'alimentation en gaz du réservoir. Laissez toujours le support et le récipient rempli d'eau ou d'huile refroidir complètement avant de les toucher, de les déplacer ou de les entreposer.



INSTALLATION DES PILES

Remplacez les piles lorsque le voyant de piles faibles s'allume. Débranchez le régulateur du réservoir avant d'installer ou de remplacer des piles.

1. Localisez le couvercle du compartiment à piles sur la minuterie.
2. Appuyez sur le couvercle et enlevez-le en le faisant glisser, tel qu'illustré.
3. Insérez deux piles alcalines AAA. Vérifiez les symboles positif (+) et négatif (-) sur le boîtier et sur la pile pour assurer une installation adéquate.
4. Remettez le couvercle du compartiment à piles.
5. Pour enlever et remplacer les piles, suivez cette même procédure.

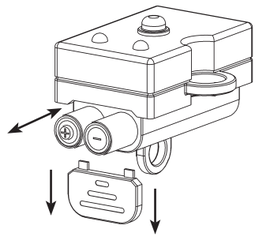


⚠ MISE EN GARDE ⚠

Gardez les piles à l'écart des jeunes enfants. Si quelqu'un avale une pile, appelez un médecin sans attendre.

Assurez-vous d'insérer les piles correctement. Une mauvaise installation peut créer des fuites ou un risque d'explosion.

Ne jetez pas les piles usées dans le feu.



RANGEMENT ET ENTRETIEN SÉCURITAIRES

- Avant toute utilisation, nettoyez le brûleur et les tubes venturi et vérifiez qu'ils ne comportent pas d'insectes ou de nids. Si le tube est obstrué, cela peut causer un incendie qui se déclarera à l'intérieur ou sous l'appareil.
- Vérifiez avec soin le régulateur, le tuyau, les pièces du brûleur, l'obturateur d'air et la section venturi avant et après chaque utilisation pour déceler toute trace d'usure.
- Fermez TOUJOURS l'arrivée de gaz à la hauteur de la valve du réservoir de gaz avant d'inspecter les pièces.
- N'obstruez PAS l'écoulement des gaz de combustion ni les orifices de ventilation. Gardez les prises d'air de ventilation de l'enveloppe du cylindre dégagées et libres de tout débris. Le système d'alimentation du réservoir doit laisser les vapeurs se dissiper. Gardez l'appareil à distance et libre de tout matériel combustible tel que l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Enduisez le support de la friteuse avec de l'huile de friture une fois que l'appareil a refroidi pour prévenir l'apparition de la rouille.
- Laissez TOUJOURS la friteuse refroidir complètement avant de le déplacer ou de le manipuler.
- Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Le réservoir de gaz doit être débranché de la friteuse après son utilisation.
- Nettoyez l'appareil au moyen d'agents nettoyants.
- Veillez à TOUJOURS le couvrir et à l'entreposer dans un endroit protégé.
- Le réservoir DOIT être entreposé à l'extérieur, hors de la portée des enfants; il NE DOIT PAS être entreposé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.
- Entreposez toujours les bouteilles à gaz à la verticale dans des endroits où la température n'excèdera pas 51 °C (125 °F). N'entreposez pas une bouteille de rechange à proximité du support à friteuse et ne placez pas de bouteille à gaz branchée sous le support. Le réservoir doit toujours se trouver à une distance minimale de 50 cm (20 po) du support de la friteuse.
- L'entreposage à l'intérieur est permis uniquement si le réservoir est débranché et enlevé.
- Si de la rouille se forme, nettoyez la surface en question à l'aide de laine d'acier.
- L'extérieur de votre appareil peut être remis à neuf en utilisant une peinture résistant aux très hautes températures.